

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana
51039 Quarrata (PT) • Italia
Tel & Fax: 0573 744.535

VINSANTO DEL CHIANTI

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Varietà: *Trebbiano Toscano, San Colombano e Malvasia*

Colore: *giallo ambrato brillante*

Profumi: *note di frutta secca, farina di castagne con un finale leggermente agrumato*

Gusto: *denso, con una buona acidità che dona piacevolezza*

Abbinamenti: *dolci da forno, biscotteria secca*

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria: *100/120 mt a.s.l.*

Esposizione: *Sud-Sud/Ovest*

Tipologia di suolo: *argillo-calcareo*

Densità di impianto: *6000 ceppi/Ha*

Sistema di allevamento: *cordone speronato e Guyot*

Resa/Ha: *70 q.li di uva*

Vinificazione ed affinamento

Epoca di vendemmia: *20 settembre -15 ottobre*

Condizione vendemmia: *Manuale*

Appassimento: *su stuoie in ambiente fresco e ventilato*

Pressatura: *Soffice*

Contenitori di fermentazione: *caratelli di dimensioni variabili*

Durata invecchiamento : *minimo 3 anni nei caratelli*

Bottiglie prodotte: *500 bottiglie*



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

