

San Gimignano Vin Santo Vin Santo del Chianti

Uvaggio: Trebbiano, Colombana, Malvasia

Densità di piante per ha: 4500.

Resa per ha: 90hl.

Resa uva/vino: 35%

Terreni: sabbioso argilloso calcarei.

Esposizione: est sud-est.

Altitudine: circa 200/250 mt s.l.m.

Vendemmia: interamente a mano.

Vinificazione: in piccoli fusti di rovere dopo circa tre mesi di appassimento

Maturazione: per tre anni in piccoli fusti di rovere

Colore: giallo paglierino dorato tendente all'ambrato.

Odore: etereo molto intenso caratteristico

Sapore: armonico vellutato

