



Fattoria di Poggio Capponi

Vin Santo D.O.C.



Denominazione: D.O.C. del Chianti

Vitigni: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Zona di provenienza: Montespertoli (Fi)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 3.500 viti/ha

Sistema di allevamento: Guyot – cordone speronato

Età media viti: 20/30 anni

Resa per ettaro: 70 qli

Bottiglie prodotte: 1.000/anno

Gradazione alcolica: 16,0%

Vinificazione: tradizionale toscana

Maturazione: 48 mesi in caratelli

Colore: giallo ambrato

Profumo: albicocca, frutta secca, fichi e miele

Sapore: caldo, amabile suadente, pervasivo con sentore di albicocca

Abbinamenti: formaggi assortiti, frutta secca, biscotti