



Nome del vino: Sant'Andrea Corsini

Annata: 1997

Denominazione: Vin Santo del Chianti Classico Doc

Uvaggio: Malvasia 40%, Trebbiano Toscano 40%, Sangiovese 10%, Canaiolo 10%

Gradazione alcolica totale: 17 % vol.

Acidità totale: 9,9

PH: 3,42

Estratto Secco Netto totale: 200 g/l

I vigneti

Attualmente i vigneti occupano 49 ettari dell'intera proprietà, si trovano ad un'altitudine che varia tra 220 e 350 metri sul livello del mare e sono esposti prevalentemente a Sud. I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille. La forma di allevamento è il cordone speronato basso; la densità media è di 6.000 ceppi per ettaro.

La vinificazione

Le uve sono state raccolte nel mese di ottobre e messe ad appassire in graticci e appese nell'appassitoio della fattoria.

Dopo un periodo di appassimento di oltre 3 mesi, verso i primi di febbraio le uve vengono diraspate e strizzate in un vecchio torchio a mano. Il mosto ottenuto è stato messo in piccoli caratelli di rovere e sigillati con ceralacca.

Dopo 8 anni i caratelli sono stati aperti e si è proceduto all'assemblaggio delle migliori botticelle.

Infine il vin santo è stato imbottigliato e lasciato affinare per un periodo minimo di 12 mesi.

Quantità

1300 bottiglie da 375 ml