



LA SALA DEL TORRIANO



VIN SANTO CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Uve	100% Trebbiano
Altitudine	200-300 metri sul livello del mare
Suolo	Alberese, Galestro e Macigno del Chianti.
Sistema di allevamento in vigna	5.000 piante per ettaro a cordone speronato
Resa per ettaro	45 quintali ad ettaro di uva fresca, che equivale a 25 quintali ad ettaro di uva appassita
Epoca di vendemmia	Inizio settembre, raccolta a mano
Vinificazione e affinamento in cantina	I grappoli sono disposti su graticci in stanze ben ventilate dove saranno sottoposti ad appassimento. A gennaio l'uva viene pressata dolcemente e il suo mosto inizierà a vinificare e ad affinarsi simultaneamente. L'invecchiamento dura 8 anni in botticelle di rovere sigillate
Affinamento in bottiglia	Almeno 12 mesi
Caratteristiche Organolettiche	Colore ambrato e brillante, il naso risulta molto complesso con distinte note di albicocca essiccata, miele, agrumi, vaniglia e resina di pino. In bocca è suadente e vellutato, con un'acidità sostenuta che si bilancia con il suo lieve residuo zuccherino. Il finale è persistente e richiama il sorso
Temperatura di servizio	10-12°C.
Abbinamenti Gastronomici	Molto piacevole con formaggi a pasta semi dura e gorgonzola, ottimo anche con i fegatini di pollo toscani. Perfetto con la crostata di albicocche. Raccomandiamo di versarlo in ampie coppe.

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it