



fedardo

VINSANTO DEL CHIANTI DOC

PASSIONE BIODINAMICA!

Vitigno:

Trebbiano, Malvasia Bianca, San Colombano; esposizione Sud-Ovest; potatura guyot e cordone speronato; 3000-5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

per il nostro Fedardo, contrariamente alla tradizione, preferiamo una vendemmia precoce piuttosto che una tardiva. Raccogliendo le uve i primi di settembre si favorisce il processo di appassimento in vinsantaia lavorando con uve più sane, con bucce più spesse ed integre, quindi evitando spiacevoli marciumi.

Vinificazione:

dopo la vendemmia le uve vengono appese ad appassite per almeno 4 mesi, fino al raggiungimento del tenore zuccherino necessario. Le uve vengono poi pigiate ed i mosti avviati alla fermentazione in piccoli caratelli da 50 e 100 litri. Le piccole botti vengono sigillate e lasciate chiuse per oltre 5 anni, durante i quali la lenta fermentazione ed ossidazione, che si succedono in questo lungo periodo, portano alla produzione di un vino unico e prezioso. Grazie alla vendemmia precoce, si mantiene un buon livello di acidità e un tenore zuccherino non eccessivo, che dona al nostro vinsanto un equilibrio ed una bevibilità estrema.

Caratteristiche sensoriali:

dal colore ambrato carico, si presenta con profumi intensi, che evocano gli aromi della mandorla e della frutta secca.

Abbinamenti:

vino dolce da meditazione, si abbina anche a formaggi stagionati o erborinati, a paté di fegato.

Temperatura di servizio:

9 – 10 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

