

FÈLSINA

## Vin Santo del Chianti Classico

Vino da uve passite di Malvasia, Trebbiano e Sangiovese raccolte nel Chianti Classico. La tradizione antica del Vin Santo di Fèlsina è contenuta tutta nel passaggio delle “madri” dai caratelli di un’annata a quelli di un’altra.

La modernità della produzione sta nelle più attente scelte delle uve, del processo di appassimento dei grappoli, nell’aggiunta del Sangiovese per caratterizzare il vino secondo lo stile di Fèlsina, nel perfezionamento della vinificazione e nell’invecchiamento.

*Denominazione*

Vin Santo del Chianti Classico Doc.

*Vitigno*

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese.

*Zona di produzione*

A sud-est di Siena, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico, dal vigneto dei Valli e del Poggiolo.

*Ceppi per ettaro*

5400.

*Forma di allevamento*

Guyot semplice.

*Raccolta*

Solo manuale.

*Vinificazione*

Dopo un’accurata selezione dei grappoli, vengono sottoposti ad appassimento naturale sui graticci, fino a dicembre e qualche volta anche fino a gennaio-febbraio dell’anno successivo alla raccolta. Dopo la pigiatura, il mosto viene trasferito in caratelli sigillati di rovere da 100 lt, con la “madre” (denso residuo del vino delle annate precedenti). Trascorsi 7 anni nella vinsantaia viene affinato almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

*Note sensoriali*

Giallo dorato, con riflessi ramati. Profumo di frutta passita, pesca, albicocca, ananas e frutti tropicali. Al palato si riconosce la consistenza, la morbidezza e l’eleganza della frutta ben integrata nel legno del caratello. Vino di ottimo equilibrio con una bella nota acida ben armonizzata e un giusto residuo zuccherino. Buona persistenza al retrogusto.

