



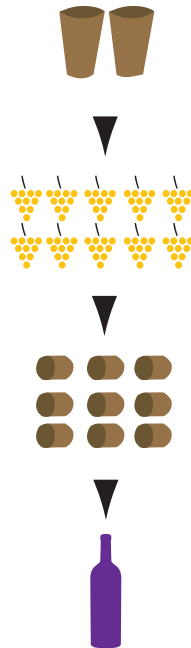
Guido Gualandi Vin Santo



Vinsanto del Chianti Colli Fiorentini D.O.C.

Fatto con uve Trebbiano e Malvasia da vecchie vigne

Raccolta: ottobre
Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.
Età vigne: oltre 40 anni
Suolo: Alberese
Resa ettaro: 5000 litri
Produzione: 600 bottiglie annue
Non sono usati erbicidi o pesticidi
I fertilizzanti sono di origine naturale
Non sono stati usati prodotti animali per la vinificazione, pochissimi solfiti aggiunti.
Filtrato leggermente.
Commerciato in bottiglie da mezzo litro.



Vin santo del Chianti, il processo:

Questo Vin santo del Chianti Colli Fiorentini è stato fatto nel rispetto della tradizione. I vitigni sono tutti toscani, e la vigna è tenuta in maniera tradizionale. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce. L'uva è appesa in un fienile e dopo tre o quattro mesi viene pressata e il mosto ottenuto rimane in caratelli in soffitta per oltre tre anni;

Alcohol: 16.0%

