

# TENUTA LARNIANONE

## Vin Santo Del Chianti D.o.c.



**Vintage:** 2007

**Uvaggio:** 40% Malvasia , 60% Trebbiano d' Abruzzo

**Denominazione:** Vin Santo del Chianti D.o.c.

**Regione :** Siena

**Produzione:** 1.000 bottiglie

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Seducente e affascinante, il nostro Vin Santo offre un'esplosione di fragranze e sapori, che si modificano per carattere e intensità a seconda degli abbinamenti

### FERMENTAZIONE

Ogni parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente

Fermentazione alcolica e malolattica in vasi di cemento

Rimontaggi e follature manuali

### INVECCHIAMENTO

6 anni in piccole botti di rovere (caratelli)

Riposa infine per 8 mesi prima di essere introdotto nel mercato

### VIGNETO

**Superficie e altitudine:** 2 ha , 275-285 slm

**Età dei vigneti:** 40 anni

**Suolo:** Argille plioceniche con fossili di conchiglie marine

**Impianto:** 3000 piante/ha orientate a sud, sistema a cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale con selezione, periodo di vendemmia specifico per ogni parcella



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939