



Di colore giallo ambrato, al naso profumo intenso ed etereo con sentori di caramello, mandorla e frutti tropicali. Al palato risulta vellutato ed elegante nel complesso, dove la dolcezza non risulta stucchevole grazie alla fresca acidità e ad una buona aromaticità. Buona persistenza nel retrogusto.


IL SOSSO
Famiglia Ravaglioli

Vocchietto degli
ACCARIGI

VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

Prodotto classico della tradizione toscana, è un vino dal carattere affascinante perché moderno e antico al tempo stesso. Frutto dell'appassimento di uve Malvasia, Trebbiano e Grechetto su graticci in stanze ben areate e lunga maturazione in caratelli di rovere. Colore giallo dorato tendente a/l'ambrato, dal profumo intenso, etereo con note di frutta secca, in bocca risulta armonico e vellutato ma non stucchevole grazie alla fresca acidità.

UVAGGIO: Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e Sangiovese in percentuali variabili a seconda dell'annata

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina 150-200 mt s.l.m.

TERRENO: Medio impasto con strati limosi, tufacei e argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice

MICROCLIMA: Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

PRODUZIONE IN UVA: Media di 55 Q.li/Ha

VENDEMMIA: Manuale in piccole cassette di plastica con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve raccolte a vendemmia quasi ultimata vengono sottoposte ad appassimento naturale sui graticci per circa quattro mesi, in locali asciutti ed areati. Il mosto ottenuto dalla successiva pressatura soffice viene quindi fatto fermentare lentamente nei "caratelli", piccoli fusti di rovere da 225 lt, dove viene conservato per almeno 5 anni assieme alla "madre" (denso residuo dei mosti di annate precedenti). Segue affinamento in bottiglia per almeno 6-8 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTI: Consigliato l'abbinamento con formaggi stagionati (pecorino) o come vuole la tradizione con la migliore pasticceria secca.



375 ml 