

*Vecchietto degli*  
**ACCARIGI**  
VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

  
**IL SOSSO**  
*Famiglia Ravaglioli*

**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 hl/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 castagno, 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.

**Note di degustazione**

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.

**Temperatura di servizio consigliata**

14-16°C

**Abbinamenti**

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

