



# SOR ALFREDO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

## LA MONTANINA



---

### IL VIGNETO

Uvaggio: 100% Malvasia Lunga del Chianti

Vigneto: La Fonte Monti di Sotto

Superficie vigneto: 0,5 ha

Età media impianti: 10 anni

Terreno: argilloso ricco di scheletro

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 350 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

### VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Appassimento naturale delle uve scelte sui graticci per 4 mesi.

Pressatura e defecazione statica a freddo del mosto. Fermentazione e maturazione in caratello per almeno 5 anni. Assemblaggio del vino in vasca inox. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

### PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 17,40 %

Zuccheri riduttori : 90 g/l

pH : 3,55

Acidità Totale: 6,5 g/litro

Acidità volatile netta : 1,0 g/l

Anidride solforosa totale : 32 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ambrato; profumo estremamente ricco e concentrato con sentori di miele e frutta secca. Pieno ed avvolgente in bocca, di buona armonia e lunga persistenza.