



Tenuta di Artimino

VIN SANTO DEL CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata

Uve | *Blend*

Trebbiano, Malvasia bianca lunga
Trebbiano, Malvasia bianca lunga toscana

Zona di Produzione | *Area of Production*

Carmignano (PO), Italia *Carmignano (PO), Italy*

Altitudine | *Average Altitude*

300 m s.l.m *300 m a.s.l*

Terreno | *Soil*

Galestroso di medio impasto
Limestone and marl soil (Galestro)

Sistema di allevamento | *Grapes Growing System*

Guyot
Guyot

Resa per Ettaro | *Productivity per Hectare*

90 q.li /Ha *9 tons/Ha*

Grado Alcolico | *Alcohol Content*15% vol

Temperatura di servizio | *Serving Temperature*..... 14-16°C



Vinificazione | *Vinification*

Uva raccolta a mano e lasciata appassire in fruttaiosu graticci per 3/4 mesi. Dopo questa fase l'uva viene pressata ed il mosto passa in caratelli dove sosta per tre anni.



Grapes are harvested by hand and they are dried in a vinsantaia on cane trellis for approx 4 months. Once the grape is dried, it is pressed and its must is stored in a 50hl caratello (small wood barrel) for 3 years.

Note Organolettiche | *Characteristic*

Colore giallo dorato brillante. Bouquet concentrato di frutta secca, mallo di noce e miele. Struttura importante con evidente nota dolce bilanciata da buona freschezza acida.



Intense golden yellow. It has dried fruits, honey and walnut husks aromas. Full bodied in taste, its acidity makes the sweetness and the freshness combine perfectly.

Si presta al classico abbinamento con cantucci toscani e piccola pasticceria secca. Ottimo con formaggi di pecora a medio e lungo affinamento.

To be combined with the traditional cantuccini (cookies with almonds), we recommend to try it with herbed cheese and hard cheese.



www.artimino.com