



**CASA LUCII**  
IN HUMO VIRTUS

## Vinsanto del Chianti

DOP



biologico

**Produttore:** Villacastelli di Casa Lucii società agricola semplice, San Gimignano, Italia

**Zona di produzione esclusiva:** propri vigneti situati nei Comuni di Certaldo e San Gimignano

**Conformità di produzione:** conforme al disciplinare della DOP Vinsanto del Chianti

**Enti di certificazione:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl

**Giacitura e tessitura del terreno:** collinare a circa 200/250 mslm, terreni di medio impasto di origine Pliocenica

**Vigneto:** 3800/4200 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e gujot

**Uvaggio:** Trebbiano Toscano e Malvasia bianca 85%, San Colombano 15%

**Raccolta:** manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli

**Appassimento:** naturale, in cassette, in locali idonei per almeno 3 mesi

**Vinificazione:** pigiatura, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, travaso e fermentazione lenta con lieviti indigeni. Resa massima 35 litri per 100 kg di uve fresche

**Maturazione e affinamento:** in caratelli di legno per almeno 3 anni in vinsantaia

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo dorato, odore etereo, intenso, caratteristico, in bocca armonico, dolce, vellutato con note di frutta secca, miele, fichi, con retrogusto ampio e prolungato

**Gradazione alcolica:** 15,5° minimo

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna egregiamente formaggi stagionati e come dessert cantuccini toscani, pasticceria secca, dolci al cioccolato

**Temperatura di servizio:** 15-18°



**CASA LUCII** Aziende Agricole Biologiche

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
info@casalucii.it - www.casalucii.it

# Vinsanto del Chianti



DOP

**Producer:** Villacastelli di Casa Lucii società agricola semplice, San Gimignano, Italy

**Production zone:** estate-owned vineyards in the municipalities of Certaldo and San Gimignano

**Production conformity:** compliant with the regulations of the DOP Vinsanto del Chianti

**Certifying boards:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl

**Position of vineyards and soil consistency:** hills at an approximate altitude of 200/250 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

**Vineyards:** 3800/4200 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

**Grape varieties:** Trebbiano Toscano and Malvasia bianca 85%, San Colombano 15%

**Harvest:** by hand into crates with meticulous selection of the grapes

**Withering:** natural, in crates placed in suitable rooms, for at least 3 months

**Vinification:** crushing, soft pressing, natural settling of the must, racking and slow fermentation of the must with native yeast. Maximum yield: 35 litres per 100 kg of fresh grapes

**Maturing and ageing:** in wooden barrels for at least 3 years in the Vin Santo ageing cellar

**Organoleptic characteristics:** golden yellow colour, characteristic, intense and ethereal aroma; harmonious in the mouth, sweet and velvety with notes of nuts, honey and figs, with a pervasive and lingering aftertaste

**Alcohol content:** 15.5% minimum

**Pairings:** the perfect companion for mature cheeses and sweet treats like Tuscan Cantuccini and other biscuits, and chocolate desserts

**Serving temperature:** 15-18°

**Hersteller:** Villacastelli di Casa Lucii - Società Agricola Semplice, San Gimignano, Italien

**Anbaugebiet:** eigene Weinberge in den Gemeinden Certaldo und San Gimignano

**Konformität bei der Herstellung:** konform zum Disziplinar des DOP Vinsanto del Chianti

**Zertifizierungsstellen:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl

**Lage und Beschaffenheit des Bodens:** hügeliges Terrain auf ca. 200-250 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

**Weinberg:** 3800/4200 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

**Rebsorten:** Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca 85%, San Colombano 15%

**Weinlese:** per Hand in Kisten, mit sorgfältiger Auslese der Trauben

**Trocknung:** natürlich, in Kisten, in geeigneten Räumen über mindestens 3 Monate

**Vinifizierung:** Kelterung, sanftes Auspressen, natürliche Dekantierung des Mostes, Umfüllung und langsame Gärung mit natürlichen Hefen. Maximale Ausbeute 35 Liter pro 100 kg frischer Trauben

**Ausbau und Reifung:** in kleinen Holzfässern über mindestens 3 Jahre in der Vinsantaia

**Sensorische Eigenschaften:** goldgelbe Farbe, ätherisches, intensives und charakteristisches Bukett; am Gaumen harmonisch, süß und samtig mit Noten von Trockenobst, Honig und Feigen; vollmundiger, langer Abgang

**Alkoholgehalt:** mindestens 15,5°

**Speiseempfehlungen:** idealer Begleiter zu gereiften Käsesorten, Dessertwein zu toskanischen Cantuccini, Gebäck und Süßspeisen mit Schokolade

**Serviertemperatur:** 15-18°

**CASA LUCII** Aziende Agricole Biologiche

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia

tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081

info@casalucii.it - www.casalucii.it