

Deutsch

Produktionszone Chianti Classico Docg – Barberino Val D'Elsa (FI)

Rebsorten Sangiovese 90% Canaiolo 4% Cabernet & Merlot 6%

Vinifikation Auswahl der bestausgereiften Trauben zum Eintrocknen in ventilerten Räumen. Ende Januar erfolgt das Abpressen: der Most wird in "Caratello" **Ausbau** Barrique-Ausbau während 9-10 Monaten. 12 Monate in der Flasche

Serviervorschläge Trinktemperatur: 10-16°C, Ausgezeichnet zu Dessert, zu kurz ausgereiftem Käse und Paté.

Charakteristische Wein mit ausgeprägter Persönlichkeitje nach Jahr mit mehr oder weniger kräftiger Goldfarbe. In der Nase Honig, und Aprikose, dank dem Tannin, nie zu süß

Flaschengröße Lt. 0,50 ; 0,375

Alkoholgehalt Vol. 15 %

Restzuckergehalt 180 g/l

Trockenextrakt 140 g/l

Following our tradition, we hang up to dry the Malvasia and Trebbiano grapes immediately after the picking. In a large and well aired room we allow these grape bunches to gradually lose their water during approximately 4 months in order to concentrate the sugar content. Following a soft pressing the musts are fermented and later aged in very small barrels (kegs) for a minimum of 5 years.

WITH ITS FULL AND WARM AROMA THE VIN SANTO HAS ALWAYS BEEN CONSIDERED THE WINE OF FRIENDSHIP AND HOSPITALITY

English

Production Area Chianti Classico Area – Barberino Val D'Elsa (FI)

Grapes Malvasia 60% Trebbiano 40%

Vinification The best grapes are selected and gathered in crates and left to semi-dry in special ventilated rooms. At the end of January the grapes are pressed and the must is fermented in caratelli. **Ageing** 5 years in wood barrique (caatello) and ageing in bottles for at least one year.

Serving Suggestions Ideal with desserts (not too sweet), mild cheese and pate'. Serving temperature: 10 -16 °C

Features Strong character with a golden colour that is more or less intense according to the year. Hints of honey, almonds and apricot and a good tanning structure.

Bottle Lt. 0.5; 0,375

Alcohol by Volume Vol. 15%

Residual sugar 180 g/l

Dry Extract 140 g/l

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2003

DOC "CASA SOLA"

Seguendo la tradizione appendiamo le uve di Malvasia e Trebbiano appena colte. In un apposito locale areato lasciamo appassire i grappoli per circa 4 mesi al fine di concentrare gli zuccheri. Dopo una soffice pressatura i mosti vengono fermentati ed invecchiati in piccole botti (caratelli) per 5 anni.

CON IL SUO AROMA PIENO E CALDO IL VIN SANTO E' DA SEMPRE CONSIDERATO IL VINO DELL'AMICIZIA E DELL'OSPITALITA'



Zona di produzione Chianti Classico Area – Barberino Val d'Elsa (FI)

Uve Malvasia 60% Trebbiano 40%

Vinificazione selezione dei migliori grappoli raccolti e messi ad appassire in appositi locali ventilati. A fine gennaio le uve vengono spremute ed il mosto fatto fermentare in botti di rovere (caratelli) **Invecchiamento** Barrique 5 anni e affinamento in bottiglia minimo anni 1

Come servire: 10-16°C; Vino soprattutto da dessert (dolci non molto dolci); da formaggi appena invecchiati e patè.

Caratteristiche: Vino di forte personalità, i colori ruotano sull'oro più o meno carico a seconda dell'annata. Nei suoi profumi miele, mandorla, albicocca, per la sua tannicità non è mai stucchevole.

Bottiglia Bordolese lt 0,5; 0,375

Gradazione alcolica Vol. 15%

Zucchero Residuo 180 g/l

Estratto secco 140 g/l