



VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

TIPO Vino passito biologico

PRODUZIONE ANNUALE 1.000 bottiglie formato:
0.375 lt

ANNATE 2015

VITIGNI Trebbiano; Malvasia

GRADAZIONE 16.0%

TERRENO Con forte prevalenza di zone calcaree, ricche di argilla e sassi.

VIGNETO A 300 m.s.l.

METODO DI POTATURA Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 4400 Piante ad ettaro

PRODUTTIVITÀ 60 q. di uva ad ettaro

CLIMA Ogni anno temperatura e umidità diverse influenzano la qualità dell'uva, rendendo uniche le singole annate.

VENDEMMIA Manuale, alla fine di settembre.
Viene raccolta solo l'uva migliore.

VINIFICAZIONE Una sola raccolta per tutte le uve.
Viene prodotto seguendo tecniche tradizionali di vinificazione.

INVECCHIAMENTO 7 anni in piccoli caratelli di rovere.



POGGIO MORI RESORT & WINERY
Via di Moggiano, 30 - 53047 Sarteano (SI) - Italy

www.poggiomori.com



PoggioMori