

## Produktinformation

# Vin Santo di Chianti classico DOC 2015 (0,375lt.) - Felsina

Art-Nr.: F12 / Marke: [Fèlsina SPA - Via Montanini 54 - IT-53100 Siena](#)



FÈLSINA

**38,90EUR** / Flasche

Grundpreis: 103,73EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Die uralte Tradition des „Vin Santo di Fèlsina“ verkörpert sich im Übergang der „Mutter“ (der dicken Substanz, die von früheren Jahrgängen übrig geblieben ist) von den Fässern des Vorjahres zum nächsten.

Der Prozess wurde modernisiert durch sorgfältige Traubenauswahl, Aufmerksamkeit auf den Trocknungsprozess, indem die Rebsorte Sangiovese hinzugefügt wurde, um den charakteristischen Stil von Fèlsina zu charakterisieren, sowie durch akribische Sorgfalt bei der Vinifikation und Reifung.

Konfession Vin Santo del Chianti Classico Doc.

Trauben: Trebbiano, Malvasia und Sangiovese.

Anbaugebiet Weinberg Valli und Weinberg Il Poggiolo, in der Gemeinde Castelnuovo Berardenga, nordöstlich von Siena, an der südlichen Grenze des Chianti Classico.

Abdeckung Etwa 5.400 Rebstöcke pro Hektar.



## Produktinformation

---

Ernte Handverlesen.

Alter der Weinberge Aus der Auswahl der Weinberge in den 70er – 80er Jahren wurden gründliche Untersuchungen durchgeführt, um die am besten geeigneten Elternpflanzen zu identifizieren. Nach einer strengen Auswahl werden die Trauben bis Januar-Februar des Folgejahres einem natürlichen Trocknungsprozess auf Matten unterzogen. Anschließend werden sie entrappt und gepresst, und der Most wird in versiegelte 100-Liter-Fässer gefüllt, die die „Mutter“, eine dicke Substanz aus früheren Jahrgängen, enthalten.

Nach 7 Jahren im Loft „vinsantaia“ wird der Wein für mindestens 6 Monate in der Flasche gereift.

Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen. Aromen von Pfirsich, Aprikose, Ananas und tropischen Trockenfrüchten. Konsistenz am Gaumen, Weichheit und Eleganz schön strukturiert durch die Eichenfässer. Wein mit toller Balance, günstiger Säure und einem gut abgestimmten Restzucker. Lange im Mund

Jahrgang: 2015

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,375lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite

---