



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOCG

Edificato intorno al X secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacciano prende il nome dalla località dove si erge, nei pressi di Gaiole, su di un poggio a 500 metri di altezza da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi. Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta si estende su una superficie di 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.



denominazione	vin santo Chianti CL DOCG
zona di produzione	Monti in Chianti (Siena)
estensione del vigneto	22,4 ettari
varietà	Malvasia del Chianti Bianca (85%), Canaiole (15%)
suolo	terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
altitudine del vigneto	380-420 mt slm
esposizione	sud
sistema di allevamento	cordone orizzontale speronato
vigne per ettaro	3.300 nei vecchi impianti, 5.000 - 5.208 - 5.882 e 9.260 per i più recenti
annata	2006
epoca di vendemmia	ottobre 2006
bottiglie prodotte	1.333 bott da 375ml
Resa uva/vino a fine mat.	13-15%
Metodo di appassimento	naturale su graticci di legno
Tipo e capacità dei contenitori	caratelli di rovere da 50 a 150 litri
ferm. e invecchiam. .	15 anni

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.375;

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCIANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997