



## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Edificato intorno al X° secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacchiano prende il nome dalla località dove si erge, "Cacchiano" nei pressi di Gaiole.

Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta è a 500 metri di altezza su un poggio da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi.

La superficie totale è di circa 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.

Oggi a vivere il Castello e a gestirne le molteplici attività è Giovanni Ricasoli Firidolfi che sulle orme dell'illustre quadrisavolo Bettino Ricasoli ha dedicato il proprio talento alla produzione vitivinicola.



|  |  |
|--|--|
| <b>Denominazione</b>                   | Vin Santo Chianti Classico DOC   |
| <b>Zona di produzione</b>              | Monti in Chianti   |
| <b>Estensione vigneto</b>              | 22,4 ettari  |
| <b>Varietà</b>                         | 85% Malvasia del Chianti Bianca, 15% Canaiolo                                  |
| <b>Suolo</b>                           | Terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro |
| <b>Altitudine del vigneto</b>          | 380-420 mt slm   |
| <b>Esposizione</b>                     | Sud  |
| <b>Sistema di allevamento</b>          | Cordone orizzontale speronato  |
| <b>Vigne per ettaro</b>                | 3.300 nei vecchi impianti, 5.000-5.208-5.882 e 9.260 per i più recenti         |
| <b>Annata</b>                          | 2006   |
| <b>Vendemmia</b>                       | Ottobre 2006   |
| <b>Bottiglie prodotte</b>              | 1.333  |
| <b>Resa uva/vino a fine mat.</b>       | 13-15%   |
| <b>Metodo di appassimento</b>          | Naturale su graticci di legno  |
| <b>Tipo e capacità dei contenitori</b> | Caratelli di rovere da 50 a 150 litri  |
| <b>Ferm. e invecchiam.</b>             | 15 anni  |
| <b>Formato disponibile (L)</b>         | 0.375  |

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCHIANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)