

CARATELLO

Dalla STORIA



CARATELLO

Vin Santo del Chianti DOC

La passione per questi particolarissimi vini mi è stata trasmessa da mio padre, che ha fatto i suoi Vin Santi a partire dai primi anni 60 e di cui io ancor oggi conservo alcune bottiglie.

I miei Vin Santi oggi sono prodotti con il metodo tradizionale dell'appassimento delle uve sotto loggiati ben areati, per almeno cinque mesi, utilizzando oltre alle uve bianche tipiche **Trebbiano e Malvasia Bianca**, anche circa il 30% di uve **Malvasia Nera** ed una piccola percentuale di uve **Colombana**.

I grappoli appassiti vengono spremuti fra la fine di Gennaio e l'inizio di Febbraio ed il mosto di Vin Santo è posto subito all'interno dei piccoli fusti in legno di Rovere e Castagno chiamati Caratelli, dove inizia spontaneamente la lentissima fermentazione che può durare anche alcune stagioni.

L'aggettivo di ossidazione deriva dalla pratica, unica nella produzione di vino, di non colmare completamente i fusti lasciando una buona quantità di ossigeno che produrrà la tipica ossidazione del Vin Santo di Toscana.





La **maturazione del Caratello dura almeno 5** anni ed avviene negli stessi contenitori di fermentazione e in macerazione sui depositi (chiamati Madri di VinSanto in Toscana) degli antichi Vinsanti della mia famiglia che ogni anno riutilizzo e conservo gelosamente da molti anni. Questi sono per me un'eredità molto importante che oggi mi consente di produrre questo vino di ossidazione con l'inconfondibile timbro della mia casa.