



••• Fattoria •••
••• Le Sorgenti •••
FIRENZE



Hyris

Colli Etruria Centrale DOC
Vin Santo

Inizio Produzione: 1974

Uve: Trebbiano Malvasia, Sangiovese
Vigneti: Pozzo delle Fate, La Sala
Ceppi / Ha: 4800
Allevamento: Cordone Speronato/Gujot
Vendemmia : Scelta Manuale
Appassimento: Grappoli appesi su catene per 4 mesi
Vinificazione: Caratelli da 50 e 100 lt
Affinamento: In bottiglia.
Produzione Annua : 1000 bottiglie
Cartone : 6 bottiglie x 500 ml
Astuccio 1 bottiglia x 500ml

Riconoscimenti:

1994 : Gambero Rosso 1 Bic.
1997 : Gambero Rosso 2 Bic.
AIS 3 Grappoli
1999: AIS 4 Grappoli
Gambero Rosso 1 Bic
2000: AIS 3 Grappoli
2001: AIS 4 Grappoli

Metodo di produzione:

Ogni anno alla fine di Ottobre ci prepariamo alla raccolta dei grappoli di uve Malvasia Trebbiano e Sangiovese che abbiamo scelto durante l'estate e che sono rimasti a sovrammaturare sulle piante. Questi grappoli vengono raccolti a mano e posti in piccole cassette per il trasporto alla stanza di appassimento. Ogni grappolo che noi abbiamo raccolto viene appeso alle lunghe catene che pendono dal soffitto della stanza, per agevolare l'areazione. Durante il periodo di appassimento, che normalmente si protrae fino alla fine di Gennaio/ inizio Febbraio, i chicchi di uva danneggiati da muffe o insetti vengono settimanalmente controllati e rimossi per evitare fermentazioni anomale e permettere lo sviluppo della Botrytis (muffa nobile). Una volta che i grappoli hanno raggiunto il giusto grado di essiccazione e di zucchero, vengono staccati dalle catene e diraspatis a mano, quindi sottoposti a pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto in appositi barilotti di legno, i "Caratelli", della capienza dai 50 ai 100, dove rimane per almeno 5 anni per diventare " Vin Santo Toscano DOC.

Hyris

Colli Etruria Centrale DOC
Vin Santo

First Production: 1974

Grapes: Trebbiano Malvasia, Sangiovese
Vineyard : Pozzo delle Fate, La Sala
Vines /Ha : 4800
Growing: Cordon Trained / Gujot
Harvesting : Manual
Withering: Bunches hung up to chains 4 months
Fermentation: Caratelli da 50 e 100 lt ,
Ageing: In Bottles.
Annual Production : 1000 bottles
Case : 6 bottles x 500 ml
Single case 1 bott. X 500ml

Awards :

1994 : Gambero Rosso 1 Glass
1997 : Gambero Rosso 2 Glasses
AIS 3 Bunches
1999: AIS 4 Bunches
Gambero Rosso 1 Glass
2000: AIS 3 Bunches
2001: AIS 4 Bunches

Method of production of Vin Santo Toscano DOC

Year by year, at the end of October, the bunches of Trebbiano, Malvasia and Sangiovese, selected in summer and still on the plants to overripe, are hand picked and carried to the drying room in small plastic bins. Every single bunch is hung up to chains, flowing from the ceiling of the room naturally ventilated. During the drying time, which usually goes on up to February, we use to remove weekly the damaged grapes to avoid a bad fermentation and to aid Botrytis development (noble mould.). At the end of January/ February, when the degree of sugar and fading are correct, bunches are taken down from the chains and the stalks manually removed to start their soft pressing. The obtained must goes into little wooden barrels called " Caratelli " (50/100 lt.) for almost 5 years to become "Vin Santo Toscano DOC".

Hyris

Colli Etruria Centrale DOC
Vin Santo

Première Production 1974

Cépages: Trebbiano Malvasia, Sangiovese
Vignobles: Pozzo delle Fate, La Sala
Ceps / Ha: 4800
Élevage: Cordon de Royat /Gujot
Vendange: Manuelle
Séchage: Grappes des raisins suspendus pour 4 mois.
Vinification: Caratelli 50 e 100 lt
Affinement: En bouteilles.
Production annuelle: 1000 bouteilles
Cartons: 6 bouteilles x 500 ml
Étui 1 bouteille x 500ml

Prix reçus :

1994 : Gambero Rosso 1 Verre
1997 : Gambero Rosso 2 Verres
AIS 3 Grappes
1999: AIS 4 Grappes
Gambero Rosso 1 Verre
2000: AIS 3 Grappes
2001: AIS 4 Grappes

Procédé de production:

Chaque année à la fin de Octobre nous nous préparons à la vendange des raisins de Trebbiano, Malvasia et Sangiovese que nous avons choisis au cours de l'été et sont restés sur les plantes à surmaturité. Ces raisins sont cueillis à la main et placés dans des petites caisses pour le transport vers la salle de séchage à l'air. Chaque grappe que nous avons recueillie est accrochée à de longues chaînes suspendues au plafond de la salle, pour faciliter la ventilation. Au cours de la période de séchage, qui dure normalement jusqu'à la fin de Janvier / Février début, les raisins endommagés par la moisissure ou les insectes sont vérifiées chaque semaine et retirés pour éviter des fermentations irrégulières et permettre le développement de Botrytis (pourriture noble). Une fois les raisins ont gagné un juste degré de séchage et de sucre, sont détachés de les chaînes et de les rafles à la main, puis soumis à un pressurage doux. Le moût obtenu est mis en fûts de bois spéciaux, les "Caratelli" qui peut accueillir 50 à 100 lt., où il reste pendant au moins 5 ans pour devenir " Vin Santo Toscano DOC".