



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: 5 anni in Caratelli, segue un lungo affinamento in bottiglia.
Produzione Annua : 1000 bottiglie

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.
 Una volta che i grappoli hanno raggiunto il giusto grado di essiccazione e di zucchero, vengono staccati dalle catene e diraspati 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 lt., dove rimane per almeno 5 anni per diventare " Vin Santo Colli Etruria Centrale 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: Spurred Cordon / Gujot
Harvesting : manual
Withering: bunches hung up to chains
 4 months
Fermentation: Caratelli da 50 e 100 lt ,
Ageing: 5 years in Caratelli, follow a long aging in bottle.
Annual Production : 1000 bottles

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

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.
 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 Colli Etruria Centrale 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 bouteille.
Production annuelle: 1000 bouteilles

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. Une fois les raisins ont gagnés 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 Colli Etruria Centrale DOC".