

FÈLSINA



Vin Santo



Denominazione

Vin Santo del Chianti Classico DOC



Vitigno

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte ad appassimento naturale sui graticci almeno fino a dicembre. Il mosto viene trasferito in caratelli di rovere da 100 lt con "la madre" (denso residuo di vino delle annate precedenti)



Abbinamenti

Selezione di formaggi, bruschetta con paté di fegatini



Note sensoriali



Giallo dorato
con riflessi ramati



Ampio e complesso, profumi di
frutta passita, pesca, albicocca,
ananas e frutti tropicali



Consistente, morbido, elegante.
Grande equilibrio, con una bella
nota acida ben armonizzata e
un giusto residuo zuccherino