



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 l con "la madre" (denso residuo di vino delle annate precedenti)



Invecchiamento

7 anni in caratello e almeno 6 mesi in bottiglia



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