

VIN SANTO DEL CHIANTI

Apelación	Vin Santo del Chianti D.O.C.
Variedades de uva	Malvasia y Trebbiano
Características de los viñedos	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
Vinificación	Vendimia manual a la que sigue una pasificación de las uvas en esteras de caña durante 60 días en adecuadas habitaciones bien aireadas. Después del estrujado el mosto fermenta en pequeños barriles de madera (<i>caratelli</i>) colocados en desvanes especiales (<i>vinsantaia</i>), donde el vino envejece durante un mínimo de 3 años.
Color	Amarillo ambarino, denso y brillante.
Aroma	Intenso, etéreo y fragante, con aroma de almendra.
Gusto	Denso y lleno, a uva pasa, almendra y albaricoques secos. Con una buena acidez muy agradable.
Grado alcohólico	16%
Acidez	5,5 g/l
Azúcares residuales	114 g/l
Temperatura de servicio	18-20°C
Maridaje	Vino de postre ideal, óptimo con los típicos dulces toscanos Cantuccini y con pastas de té.
Conservación	Vino apto para un envejecimiento muy largo.
Tamaños disponibles	Botellas de 0,5 l.
Número de botellas	3.500