

# VIN SANTO DEL CHIANTI

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Denominazione               | Vin Santo del Chianti D.O.C.  |
| Uve da cui è prodotto       | Malvasia e Trebbiano  |
| Caratteristiche dei vigneti | Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.  |
| Vinificazione               | Vendemmia manuale a cui segue l'appassimento delle uve su cannicci per un periodo di 60 giorni in apposite stanze ben areate. Dopo la spremitura il mosto viene fatto fermentare in appositi caratelli di legno posti nella vinsantaia, dove sosterrà per un invecchiamento minimo di 3 anni. |
| Colore                      | Giallo ambrato, carico e brillante.   |
| Profumo                     | Intenso, etereo e fragrante, con sentori di mandorla.   |
| Gusto                       | Denso e pieno di uva appassita, mandorle e albicocche secche. Con una buona acidità che dona piacevolezza.  |
| Gradazione alcolica         | 16%   |
| Acidità                     | 5,5 g/l   |
| Zuccheri residui            | 114 g/l   |
| Temperatura di servizio     | 18-20°C   |
| Abbinamenti                 | Ideale vino da dessert, ottimo con Cantuccini e pasticceria secca   |
| Conservazione               | Vino adatto ad un invecchiamento molto lungo.   |
| Formato disponibile         | Bottiglie da lt. 0,5  |
| Bottiglie prodotte          | 3.500   |