



Vinsanto del Chianti D.O.C.



Denominazione: Vinsanto del Chianti D.O.C.

Vitigni: 60 % Trebbiano 40% Malvasia

Terreno: ricco di sabbie e argilliti con forte presenza di fossili marini.

Sistema di allevamento: guyot

Densità di ceppi per ettaro: 4.000 ceppi/ha

Vinificazione: : le uve destinate al Vinsanto vengono appassite in fruttai sui graticci per almeno 3 mesi. Successivamente il vino affina in caratelli di varia misura per almeno 6 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Gradazione alcolica: 19,5% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso è intenso ed etereo, con note di albicocca sciroppata e frutta candita. Al palato è ricco e vellutato, con una grande rotondità alla fine del sorso.

Abbinamenti: Formaggi erborinati di diversa stagionatura e ricotta. Ottimo anche con pasticceria secca e dolci della tradizione toscana.