



VINSANTO DEL CHIANTI

DOC 50cl

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana zona del Chianti.

AMBIENTE PEDOCлимATICO:

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della Toscana, con altitudini comprese fra i 100 e i 600 metri sul livello del mare, giacitura ed esposizioni favorevoli, escludendo i fondovalle e le zone umide.

VITIGNI:

Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti da un minimo del 70% al 100%, possono concorrere altri vitigni autorizzati a bacca bianca fino al 30%.

COLORE:

Giallo che varia dal dorato all'ambrato intenso.

CARATTERISTICHE:

Vino dal caratteristico odore etereo intenso, con sapore armonico vellutato con pronunciata rotondità nei tipi abboccato e dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino indicato con formaggi stagionati, e ideale come vino da dessert, soprattutto con i tipici cantuccini toscani.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 20° C.

VINIFICAZIONE:

Il tradizionale metodo di vinificazione inizia con un accurata cernita delle uve, sottoposte ad un appassimento naturale su graticci di canna, che va dalla raccolta fino a dicembre inoltrato. Segue l'ammostatura e l'immissione del mosto in preziosi carati di rovere di capacità non superiore ai 5 hl dove vi stazionerà per almeno 3 anni.

BOTTIGLIA:

500 ml

CAPSULA:

P.V.C. Oro

TEMPERATURA:

20° C