

Il Nostro

Vin Santo del Chianti

DOC

Tipologia: Vin Santo del Chianti DOC

Area di produzione: Cerreto Guidi, Provincia di Firenze

Vitigno: Malvasia Bianca 40%, Trebbiano Toscano 30%,
San Colombano 30%

Vinificazione e Maturazione: Appassimento delle uve per 2 mesi. La vinificazione avviene in caratelli di rovere nei quali il vino rimane per 3 anni. In questo periodo avviene una lunga e lenta fermentazione alcolica ed il vino acquisisce le caratteristiche note organolettiche ossidate.

Colore: Color ambrato con riflessi mogano.

Olfatto: Al naso presenta evidenti note di frutta secca, miele, caramello, albicocche candite e fichi secchi.

Gusto: In bocca è ampio e avvolgente con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Il Vin Santo si combina perfettamente con formaggi di lunga stagionatura, ma la tradizione toscana lo vuole sposato ai cantucci con le mandorle

