

VIN SANTO del CHIANTI



Ottenuto da uve selezionate tenendo conto della loro dimensione e struttura. Le uve raccolte, in prevalenza

Trebbiano Toscano e Malvasia, sono fatte appassire su graticci di canne o appese al soffitto fino alla loro

spremitura che avviene entro il mese di Dicembre.

Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in piccoli caratelli di legno di rovere nella nostra vinsantaia dove le

escursioni termiche stagionali influenzano positivamente la formazione degli aromi.

Tale periodo varia dai 3 ai 6 anni e successivamente viene passato in vetro per un minimo di 6 mesi.

Categoria: **Vin Santo e Distillato**

Tag: **doc, italia, toscana, vin santo, vino, vino da dessert, vino dolce**

---

**Note di degustazione:**

- **Colore:** dorato-ambrato.
- **Profumo:** bouquet ampio ed intenso.
- **Sapore:** amabile ma dall'uscita asciutta, di buona corposità e persistenza.
- **Abbinamenti gastronomici consigliati:**  
si può bere in qualsiasi ora del giorno e si accompagna bene con dolci e pasticceria secca.

Servire alla temperatura di 16°-18°C.