



VINSANTO

Tipologia: Vin Santo del Chianti D.O.C. **Vitigno:** Malvasia, Trebbiano Toscano **Origine:** Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine dei vigneti: 230-240 metri s.l.m. **Terreno:** sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini **Vendemmia:** l'uva viene scelta prima della vendemmia e adagiata su appositi stuoie in locali ventilati per favorire l'appassimento degli acini e la naturale concentrazione zuccherina **Vinificazione:** dopo l'appassimento l'uva viene diraspata e pressata ed il mosto estratto viene introdotto all'interno di caratelli in castagno con capacità variabile da 70 a 100 lt., contenenti una "madre" che risale agli inizi degli anni '60. La "madre" viene inoltre amabilmente selezionata, in modo tale da poter garantire sempre un

prodotto di altissimo pregio **Maturazione:** 3 anni in caratelli di castagno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia **Note del produttore:** poliedrica miscela di toni fruttati di fichi secchi, mele cotogne, datteri, albicocche disidratate, uva sultana, unita ai sentori di caramello, miele di castagno formano un bouquet esplosivo per un prodotto che deve il suo fascino sensoriale alle antiche tradizioni toscane **Abbinamento:** ottimo vino da meditazione che si esalta comunque con la pasticceria secca della tradizione toscana (cantuccini), ma si confà anche con il cioccolato fondente, oppure con formaggi erborinati molto aromatici come il Roquefort **Temperatura di servizio:** 16-18° C. con il dessert, 20° C. come vino da meditazione.



Zona: Lungagnana

In questa zona produciamo anche:

Albo, Albo Frizzante, Novello, Sangiovese, Chianti Lungagnana, Poggio al Sondolo, Chianti Montespertoli, Vino Bianco Toscano

