



## VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

**Uvaggio:** Trebbiano, Malvasia, San Colombano.

**Vigneto:** Esposizione ovest altitudine 260 mt.

**Allevamento:** cordone speronato e capovolto

**Densità impianto:** 3.400/4.500 piante ad ettaro

**Vendemmia:** in cassette nella prima settimana di settembre. Quindi messo su stuoie fino a dopo Natale. Segue la pigiatura soffice ed immissione del mosto fiore in carati di legno di quercia e castagno.

**Temperatura di fermentazione:** 18°/20° C.

**Vinificazione:** Interamente in carati di legno.

**Affinamento:** in carati di legno per 5/7 anni.

**Produzione:** 4.500 bottiglie da 0,375.

### NOTE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** ambrato con riflessi dorati.

**Olfatto:** mela, frutta secca, miele e noci

**Palato:** dolce e avvolgente, complesso, eccezionalmente morbido e persistente.

**Abbinamenti:** vino principalmente da dessert ideale con pasticceria secca "cantucci di Prato" interessante anche abbinato a formaggi stagionati.

**Temp. di servizio:** temperatura ambiente o leggermente freddo con i formaggi.

