



*VINSANTO
DEL CHIANTI
D.O.C.
2005*

Uvaggio: Trebbiano Toscano in purezza

Denominazione: D.O.C.

Annata: 2005

Gradazione alcolica: 16% vol.

Note organolettiche: di colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati offre al naso note di miele e frutta secca con un finale di caramello, accompagnato dalla caratteristica ossidazione che rende questo vino unico nel suo genere. Dal gusto intenso e ricco, con una buona acidità che dona piacevolezza.

Abbinamento: ottimo con la pasticceria secca in particolare con i cantucci, si esalta con i formaggi non troppo stagionati, ma pochi sanno che può essere un ottimo aperitivo se accompagnato dai classici crostini toscani a base di fegatini di pollo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale con la selezione delle uve, tra fine settembre e inizio ottobre

Produzione annuale: 1.400 bottiglie

Appassimento: su cannicci in ambiente fresco e ventilato

Contenitori di fermentazione: caratelli di rovere e castagno sigillati

Invecchiamento: minimo 3 anni nei caratelli

Affinamento: in bottiglia

