



## VIN SANTO DEL CHIANTI



**ZONA DI PRODUZIONE :** Montespertoli (FI) Loc. Fornacette. La produzione si limita a sole 2000 bottiglie. Il vigneto si trova nella zona più alta dell'azienda a 320 Metri s.l.m.

**UVE :**

65% Trebbiano – 35% Malvasia

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :**

Guyot e cordone speronato

**VENDEMMIA :**

Manuale in piccole ceste, con rese di 40 q./ha

**VINIFICAZIONE :**

Appassimento delle uve sui graticci fino alla metà di novembre. La fermentazione e l'invecchiamento avvengono in piccole botti di castagno da 125 Lt. per almeno 6 anni.

**GRADO ALCOLICO :**

18,5% Vol.

**CONSERVAZIONE :** Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore.

Il Vin Santo del Chianti Vergignolo si presenta con un colore Giallo dorato carico e intenso, con evidenti riflessi ambrati al calice. Il bouquet olfattivo è profondo e ricco, caratterizzato da richiami ai datteri e all'albicocca essiccata, al miele e all'uva passa, alla mandorla e alla frutta secca. L'assaggio è vellutato, dolce e rotondo, coerente con il naso e di lunga persistenza. Il Vin Santo del Chianti usualmente si abbina con pasticceria secca, mantovane, ciambelle, o semplicemente come vino da dessert. Rispettare una temperatura di servizio compresa tra i 10-12 °C.