

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Uve Trebbiano e Malvasia

Zona di produzione Prodotto nel cuore della Toscana proviene principalmente dalle zone collinari tra Firenze e Vinci

Altitudine da 50 a 150 s.l.m.

Tipologia terreno Terreni collinari costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo-marnosi, da scisti argillosi e da sabbia con presenza di Scheletro (ciottoli o sassi di galestro)

Grado alcolico 16 % vol.

Fermentazione Le uve accuratamente selezionate vengono fatte appassire su stuoie in locali idonei e controllati per far raggiungere alle uve un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. Dopo il 1º Dicembre, le uve vengono diraspate e pressate.

Affinamento II mosto ottenuto viene messo in recipienti di legno di capacità non superiore ai 5 ettolitri detti caratelli dove inizia una lenta fermentazione e affinamento che gli conferisce un definitivo aroma raffinato e unico per cui questo vino è conosciuto.

Note di degustazione Di colore ambrato intenso ha un profumo di frutta essiccata con sentori di miele ed un gusto dolce e vellutato.

Abbinamenti gastronomici Pasticceria secca, Cantucci, dolci a pasta soffice.



