

Vin Santo del Chianti Classico DOC

DECANO

DIECI ANNI DI ATTESA PER UN' INCONFONDIBILE INTENSITÀ AROMATICA

Il Vin Santo è il segno tangibile della tradizione, l'interprete di un passato fatto di attesa e di rispetto, in cui le migliori uve bianche vengono messe ad appassire per produrre, dopo lunghi anni, uno dei vini più suadenti, avvolgenti e pieni di fascino della Toscana.

Il bouquet è composto da frutta secca e spezie gialle, la concentrazione gustativa conclude con intensità aromatica.



Classificazione

Vin Santo del Chianti Classico DOC



Vitigni

Trebbiano e Malvasia



Vendemmia

Primi di settembre



Vinificazione

Caratelli da 30/120 lt per 10 anni e 6 mesi in acciaio



Affinamento

Bottiglia per minimo 6 mesi



Modalità di servizio

Servire a 14-16°C



Grado alcolico


15 %



Abbinamento consigliato

Formaggi erborinati piccanti, pasticceria secca

Formati

 0,50 lt