

VIN SANTO DEL CHIANTI

Vini Premium - Vini da Dessert



Gradazione: 16%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Trebbiano, Malvasia

Maturazione: In cartelli di rovere

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Dopo la loro raccolta, le uve vengono appese in un luogo chiuso ma arieggiato per circa 3-4 mesi. Durante questo periodo di tempo, gli zuccheri si concentrano all'interno dell'acino, che a sua volta si disidrata e aumenta la sua concentrazione zuccherina. L'intero processo è detto 'appassimento delle uve' e, al termine di questo, le uve vengono pressate, rilasciando il mosto. Quest'ultimo viene in seguito posto a fermentare in piccole barriques, dette "caratelli", per lungo tempo

Colore: Giallo ambrato con riflessi dorati

Odore: Speziato, con note di frutta secca e frutta bianca molto matura

Gusto: Vino molto persistente, avvolgente ed intenso al palato, con note che richiamano frutta secca, come noci e mandorle

Temp. servizio: 16° - 18° C

Formati: Bottiglia: 500 ml



DREOLINO