

# 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