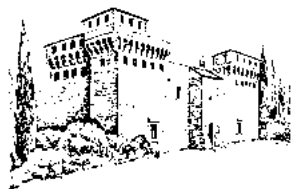


VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 2019



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Vin Santo del Chianti DOC.

Vitigni: Trebbiano 60%, Malvasia 40%.

Bottiglie prodotte: 3000 bottiglie.

Tipologia di suolo: matrice calcarea con buona presenza di scheletro.

Anno di impianto: anni '70.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: manuale con accurata selezione dei grappoli, scegliendo i più sani e meno compatti.

Vinificazione: appassimento uve fino a febbraio, successivamente fermentazione in Caratelli.

Affinamento: in Caratelli per 5/7 anni.

Capacità di invecchiamento: oltre 30 anni. Vino di grande longevità.

Note degustative: colore ambra luminoso, al naso richiama aromi dal dattero allo zafferano alla caramella d'orzo, in bocca equilibrato, fresco e delicatamente dolce, rimanda a sensazioni di caramello caffè e nocciola.

Abbinamenti consigliati: pasticceria secca, torte al cioccolato, formaggi stagionati, sigaro toscano.

Temperatura di servizio: da dessert 14 °C / 16 °C



Passito

500 ml

14%