

VIN SANTO CASTELGREVE 2011



Dalla locale varietà di uve Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, nasce questo tradizionale Vin Santo invecchiato con lenta fermentazione in piccoli caratelli di rovere. Colore giallo dorato con riflessi d'ambra, dal sapore armonico e vellutato con una rotondità pronunciata e sentori di frutta secca. Vino profumato, etereo, intenso ed elegante.

DENOMINAZIONE	Vin Santo del Chianti D.O.C.
VITIGNI	Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti
ZONA DI PRODUZIONE	Chianti
VENDEMMIA	a mano con posa dei grappoli su cannicci per l'appassimento
VINIFICAZIONE	lenta fermentazione in caratelli di rovere
MATURAZIONE	almeno 36 mesi in caratelli di rovere
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C come aperitivo – 18°C come dessert
ABBINAMENTI	pasticceria secca a base di mandorle (cantuccini di Prato), formaggi piccanti
BICCHIERE CONSIGLIATO	

Traditional Vin Santo produced from local Trebbiano Toscano and Chianti Malvasia grapes, slow fermentation and aging in small oak barrels called caratelli. Golden yellow colour with glints of amber, velvety and harmonious flavour with evident roundedness and hints of dried fruits. Scented wine, ethereal, intense and elegant.

DENOMINATION	Vin Santo del Chianti D.O.C.
GRAPE VARIETY	Trebbiano Toscano and Chianti Malvasia
PRODUCTION ZONE	Chianti
GRAPE HARVEST	hand-picking selection and bunches laid on wattles to dry
VINIFICATION	slow fermentation in oak caratelli (small barrels)
MATURATION	at least 36 months in oak caratelli (small barrels)
SERVING TEMPERATURE	53,6 degrees F (12 degrees Celsius) during aperitivo, 64,4 degrees F (18 degrees Celsius) when served with desserts
WINE PAIRING	crunchy, almond-studded Tuscan cantuccini from Prato, spicy cheeses
RECOMMENDED GLASS	