

Vinsanto

del Chianti Classico DOC

Vitigno: Malvasia & Trebbiano

Periodo di appassimento: 3 mesi

Vinificazione: il mosto fermenta in caratelli di rovere da 75-150 lt. dove rimane almeno 4 anni

Affinamento in bottiglia (minimo): 6 mesi

Bottiglie prodotte (0.375 lt): 3.000

Il vino ha un colore giallo oro con riflessi ambrati, il profumo ricorda tipicamente il miele e la frutta secca. Al gusto si presenta caldo, intenso, marcatamente dolce, ma sostenuto da una buona acidità.



I nostri vigneti

Vigneti di provenienza

Grape varietal: Malvasia & Trebbiano

Period of maceration: 3 months

Vinification: the juice is placed in small oak barrels of 75-150 lt, where it ferments and ages for 4 years.

Bottle refinement (minimum): 6 months

Bottles produced (0.375 lt): 3.000

The wine has a golden yellow colour with amber reflections; the fragrance is typically of honey and nuts. It is warm on the palate, intense, distinctly sweet but held together by a nice acidity.

