

Vinsanto X

del Chianti Classico DOC

Vitigno: Malvasia & Trebbiano

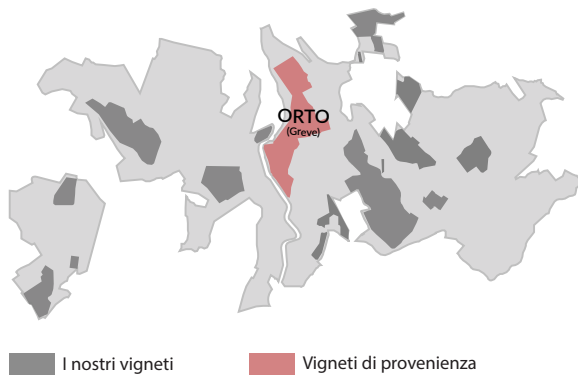
Periodo di appassimento: 3 mesi

Vinificazione: il mosto fermenta in caratelli di rovere da 75-150 lt. dove rimane per almeno 10 anni

Affinamento in bottiglia (minimo): 6 mesi

Bottiglie prodotte: 600

Il vino ha un aroma avvolgente di miele e noce, un retrogusto di mandorla, un colore ambrato con riflessi d'oro.



Grape varietal: Malvasia & Trebbiano

Period of maceration: 3 months

Vinification: the juice is placed in small oak barrels of 75-150 lt, where it ages for 10 years.

Bottle refinement (minimum): 6 months

Bottles produced: 600

The wine has an enveloping aroma of honey and nuts, an aftertaste of almonds and an amber colour with golden reflections.

