



# VIN SANTO

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.



### Analizzando

Zona di produzione: Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Uvaggio: Malvasia lunga del Chianti 100%

Altitudine: 456 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale – prima decade di Ottobre

Vinificazione: appassimento delle uve su stuoie da Ottobre a Gennaio

Maturazione: 4 anni in caratelli (piccole botti) di rovere con un po' di madre (denso residuo del vino delle precedenti annate)

Gradazione alcolica: 15,5% minimo.

### Degustando

Dal colore ambrato con intense sfumature dorate, questo vino regala al naso un groviglio di sentori di frutta matura in confettura (fichi e albicocche) e agrumi canditi. Ha un gusto rotondo e asciutto, di delicata dolcezza.

Temperatura di servizio: 12°-16° secondo occasione

Abbinamento: a fine pasto con dolci secchi a base di mandorle; si esalta con formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort)

Lo chef della casa consiglia: i cantucci

---