

# 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:* 16% 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

