

VINSANTO DEL CHIANTI DOC



Gradazione alcolica: 17 % Vol.

Varietà delle uve: Viene prodotto dai migliori grappoli di Trebbiano Toscano e Malvasia.

Tecnica di produzione: Questo "vino" viene ottenuto seguendo ancora le più antiche tradizioni del Chianti: i grappoli accuratamente selezionati in vigna, vengono passiti in appositi locali, asciugati ed areati, per alcuni mesi. Agli inizi del mese di Dicembre le uve vengono spremute ed il mosto ottenuto viene posto in piccole botti di legno (caratelli) dove avviene la fermentazione e l'invecchiamento per 3 - 4 anni.

Caratteristiche organolettiche:

- COLORE: presenta un colore giallo ambrato limpido;
- PROFUMO: profumo intenso e delicato con note di frutta passita;
- SAPORE: sapore armonico, vellutato e rotondo, struttura equilibrata integrata dalla presenza di note "dolci".

Abbinamenti: E' un "vino" da fine pasto che si abbina perfettamente con dolci e pasticceria secca, ideale con i cantuccini toscani.

Indicazioni: E' consigliabile servirlo ad una temperatura dai 16°C ai 18°C.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. Semp.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528