

## Vin Santo del Chianti D.O.C

**Classificazione :** Vin Santo del Chianti D.O.C

**Zona di produzione:** Marcialla

**Uvaggio:** Trebbiano e Malvasia del Chianti

**Tecnologia di produzione:** Le uve selezionate vengono raccolte manualmente e poste su stuoie dove avviene la fase di appassimento. Dopo una soffice pressatura il mosto viene riposto in caratelli di castagno.

**Note di degustazione:** Colore giallo ambrato limpido. All'olfatto sensazione di frutta secca e miele. Sapore vellutato, amabile con note di frutta a polpa gialla e mandorle tostate.

**Abbinamenti:** Cantuccini e prodotti da forno.

**Temperatura di servizio:** 10-18°C

