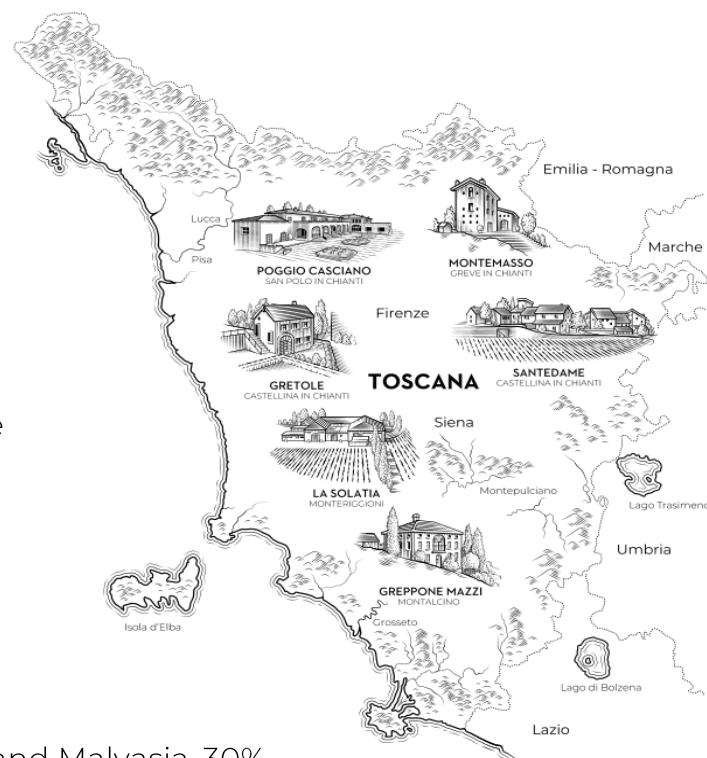


Serelle

VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve provengono da un'accurata selezione e appassite secondo il metodo tradizionale. Altitudine: 150-450 mt. Suolo: di natura prevalentemente collinare ricco in calcare con abbondante presenza di travertino.



UVAGGIO: 70% Trebbiano Toscano and Malvasia, 30% altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 3 anni

TIPO DI AFFINAMENTO: caratelli di rovere

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: ambrato con riflessi dorati.

Aroma: intense note di frutta candita e miele d'eucalipto esaltate da freschi cenni agrumati e intriganti sentori di noce e nocciola.

Degustazione: intense note di frutta essiccata tra cui albicocca, ananas, fico e dattero. Lunga persistenza con un finale di scorza d'arancia e crème brûlée.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, in perfetto stato sanitario, vengono raccolte intorno alla metà di settembre e fatte appassire su graticci in luoghi appositi con una ventilazione costante. Fermentazione e affinamento avvengono in fusti di rovere. Dopo circa 3 anni il Vin Santo del Chianti Doc viene imbottigliato.

PUNTI CHIAVE

- Il Vin Santo è un'autentica antologia della storia del territorio. Un'attenta selezione dei migliori grappoli unita ad una particolare tecnica di appassimento e attraverso processi di produzione ed affinamento rende questo vino da dessert prezioso, elegante e complesso.
- Il Vin Santo invecchia in piccole botti chiamate caratelli, dove il vino beneficia di una delicata ossidazione, ampliando così il suo potenziale di invecchiamento.

PRIMA ANNATA: 1997

