

SORELLE PALAZZI

VIN SANTO

Vin Santo del Chianti DOC

Vin Santo dal carattere esplosivo,
ampio e complesso.

ANNATA: 2014

GRADAZIONE: 13,50%

UVAGGIO: Trebbiano Toscano 60%,
Malvasia Toscana 20%, Colombana 20%



VIGNETI: 1 ha, oltre 40 anni di età,
terreno argilloso-calcareo,
esposizione est-sudest

ALLEVAMENTO: a spalliera,
con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: appassimento delle
uve su stuoie per circa 4 mesi. Pigiatura
e pressatura. Fermentazione naturale
discontinua in caratelli

AFFINAMENTO: Fermentazione
ed affinamento per almeno 60 mesi
in caratelli di rovere e castagno scolmi
e sigillati

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso
rispetto delle condizioni ambientali,
attraverso agricoltura biologica
certificata dal 1993. Grande rispetto
per la tecnica più tradizionale
di produzione di questo passito unico,
della quale l'azienda si fa portavoce
da oltre 30 anni

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 3000 bottiglie

COLORE: ambrato con riflessi dorati

PROFUMO: frutta passa, candita, mallo
di noce, spezie, caramello, rabarbaro

BOUQUET: strutturato, morbido,
rotondo, delizioso equilibrio tra dolcezza
e acidità. Molto persistente

ABBINAMENTI: pasticceria secca,
formaggi stagionati, dolci

*Quasi eterno, da 5-6 anni sino a 40-50
anni dalla vendemmia*

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 14-16°C

Servire immediatamente dopo l'apertura.
Si può consumare anche entro 3-4 settimane
dall'apertura.