



“CHIACCHIERATA NOTTURNA” VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

È un caratteristico vino toscano, unico, ottenuto da una selezione di uve Trebbiano e Sangiovese. Come da antica tradizione a Settembre le uve migliori, scelte rigorosamente a mano, vengono messe ad appassire naturalmente in ambienti idonei fino a Dicembre/Gennaio dando vita ad un mosto armonico ad alta concentrazione di zuccheri. Invecchiato in piccoli caratelli per almeno 10 anni e successivo affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti : 70% Trebbiano vecchio e **30% Sangiovese** vecchio – vigna più antica della tenuta.

Annata: 2004

Grad.alc.: 16,5 %

Acidità totale: 9,17 g/l

Estratto secco: 48 g/l

Zuccheri residui: 110 g/l

Bottiglie prodotte: 1000 bt. da 0,500 LT in cartoni da 6 e 300 bottiglie da 0,375 LT

Sistema di allevamento: Guyot

Piante/Ha: 3000

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Ambrato molto carico.

Profumo: Intensamente profumato con aromi ossidativi che ricordano la frutta appassita e la frutta secca unito a note di cioccolato, miele e leggero smalto.

Sapore: Moderatamente dolce e sapido, buona nota di freschezza, armonico, pieno, lungo e molto morbido.

Abbinamenti:

Eccellente da solo o con dolci, frutta secca e pasticcini. Ma anche con formaggi erborinati. Ottimo vino da meditazione.

Curiosità:

Questo tipologia di vino è frutto di costante impegno nella prima fase di scelta dei grappoli e paziente dedizione in ogni singola fase della vinificazione e per questo motivo viene prodotto soltanto in particolari annate.

Una storia da raccontare: 3 persone sedute a tavola, è notte tarda, tutto tace intorno, ma loro continuano a chiacchierare piacevolmente bevendo il nuovo Vinsanto pronto per essere imbottigliato, affiorano i ricordi e la bottiglia finisce piano piano... in una dolce Chiacchierata notturna!

Recensioni:

5 STARWINES VINITALY **SCORE 93/100**