



VINSANTO DEL CHIANTI "CHIACCHIERATA NOTTURNA" D.O.C.

È un caratteristico vino toscano 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. Invecchiamento in piccoli caratelli per almeno 5 anni e successivo affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti : 70% Trebbiano vecchio e 30% Sangiovese vecchio

Annata: 2004

Grad.alc. : 14,5 %

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

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 passita e la frutta secca unito a note di cioccolato, miele e leggero smalto.

Sapore : moderatamente dolce e sapido, armonico, pieno, lungo e molto morbido.

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!

Abbinamenti : con dolci, frutta secca e pasticcini. Ottimo vino da meditazione

Recensioni :

5STARWINES VINITALY – PUNTEGGIO 93/100