



Casa Vinicola
Rubatterno



Vinsanto

del Chianti

DOC

Come Dr. Jekyll e Mr. Hyde il Trebbiano ha due facce. La prima è quella che vediamo nel vino bianco: semplicità, freschezza e delicatezza. La seconda è quella che vediamo nel Vin Santo: forza, ricchezza, complessità. Ed è proprio nel Vin Santo che il Trebbiano esprime il massimo delle sue potenzialità. Spesso accompagnato da Malvasia e San Colombano è capace di dar vita ad un vino unico. Dal colore ambrato con tonalità che vanno dal miele al caramello è un vino che ci permette di fare molti abbinamenti anche particolari. Ottimo con la pasticceria secca come vuole la più antica tradizione, è un ottimo compagno per formaggi non troppo stagionati e accompagna con piacevole sorpresa anche i classici crostini con i fegatini di pollo.

Uvaggio: Trebbiano Toscano in purezza

Denominazione: D.O.C.

Annata: 2005

Gradazione alcolica: 16 % vol.

Note organolettiche: di colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati offre al naso note di miele e frutta secca con un finale di caramello e miele, accompagnato dalla caratteristica ossidazione che rende questo vino unico nel suo genere.

Dal gusto intenso e ricco, con una buona acidità che dona piacevolezza.

Abbinamento: ottimo con la pasticceria secca in particolare con i cantucci, si esalta con i formaggi non troppo stagionati, ma pochi sanno che può essere un ottimo aperitivo se accompagnato dai classici crostini toscani a base di fegatini di pollo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale con la selezione delle uve, tra fine settembre e inizio ottobre

Produzione annuale: 1.400 bottiglie

Appassimento: su cannicci in ambiente fresco e ventilato

Contenitori di fermentazione: caratelli di rovere e castagno sigillati

Invecchiamento: minimo 3 anni nei caratelli

Affinamento: in bottiglia



Formati disponibili: Bottiglia da 500 ml

Bottiglia da 750 ml

Fiaschetto tradizionale toscano da 750 ml