



*VINSANTO  
DEL CHIANTI  
D.O.C.  
2005*

**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, 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

