

# Vinsanto del Chianti

## Montespertoli DOC Riserva

Il Vinsanto è il vino del cuore di ogni viticoltore toscano. Massima cura viene da noi dedicata alla scelta delle uve Trebbiano, che vengono tagliate a penzolo e messe ad appassire in locali ben areati.

A Gennaio inoltrato le uve vengono spremute ed il mosto ottenuto viene messo a fermentare in caratelli di rovere ove inizia la sua lenta fermentazione che durante gli anni lo porta ad acquisire quel bouquet inconfondibile.

Il Vinsanto si presenta di un bel colore giallo ambrato, profumo intenso, etereo, sapore vellutato, armonico con una leggera vena di amabile. Ben si accompagna a biscotti e torte casalinghe, perfetto con formaggi maturi.



**Tipologia:** Passito

**Terreno:** Medio Impasto

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Altitudine vigneti:** 350 m.s.l.m

**Vitigno:** Trebbiano

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** Le uve vengono appese e lasciate ad appassire da Settembre fino a Gennaio inoltrato

**Maturazione:** In caratelli per 8-10 anni

**Affinamento:** In vetro

**Colore:** Giallo ambrato

**Olfatto:** Profumo intenso, etereo, con note di uva passa, miele

**Sapore:** Vellutato, armonico, con una leggera vena di amabile, sentori di mandorla e fichi

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C