VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC RISERVA

Vinsanto del Chianti Rufina D.O.C.

50% Trebbiano
50% Malvasia

Pochi e scultorei filari di Malvasia e Trebbiano sperduti in un mare dorato di grano, come gli ultimi testimoni di un tempo passato, costituiscono l'eccellente sorgente del nostro Vin Santo. L'accurato lavoro di selezione della materia prima e la paziente attesa che le stagioni trasformino il nobile mosto custodito nei caratelli, completano la produzione di questo prezioso nettare, cosÏ unico nella sua assoluta tipicità.

Vigneti: Piantati nel 1963 e 1978 ed allevati a Guyot.

Vendemmia: Inizio settembre accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione e maturazione: Le uve, lasciate ad appassire su graticci fino al gennaio successivo alla vendemmia, vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene messo direttamente in caratelli di rovere da 50 litri, collocati nella soffitta della Fattoria. Al loro interno il mosto fermenta lentamente, esposto ai rigori invernali e ai caldi estivi; matura per cinque anni, sviluppando rara complessità ed eleganza.

Affinamento: In bottiglia per diversi mesi.

Capacità d'invecchiamento: Senza limite.

Note sensoriali: Colore giallo ambra carico. Profumo molto intenso, pulito e gradevole con note di uva passa e frutta candita, seguiti da aromi di miele, vaniglia, fico secco e accenni di noce e caffè. Al gusto risulta di corpo pieno ed intenso, molto equilibrato, con la dolcezza ed il calore dell'alcol ben bilanciati dalla freschezza. Il finale è molto lungo e piacevolissimo.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, pasticceria secca e cioccolato fondente

Temperatura di servizio: 10-12° C.