



Vin Santo del Chianti DOC

Sensi Vigne e Vini
Italien, Toskana

Vinifikation

Er wird nach alter toskanischer Tradition aus Trebbiano- und Malvasia-Trauben hergestellt.

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden auf Matten gelegt und in speziellen Räumen getrocknet. Die Trauben gaben nach dem Trocknen einen Zuckergehalt von nicht weniger als 26% erreichen. Nach dem 1. Dezember werden die Trauben entrappt und gepresst.

Dieser Vin Santo reift lange Zeit in kleinen Fässern, die als "Caratelli" bekannt sind.

Charakter

Er hat eine intensive Bernsteinfarbe und einen angenehmen Duft von getrockneten Früchten mit einem Hauch von Honig und einem süssen und samtigen Geschmack als Aperitif und zu traditionellen Desserts.

Technische Details

Traubensorten:	Malvasia, Trebbiano
Trinkreife:	2021 - 2029
Alkohol:	16 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Decanter	96/100
------	----------	--------