



## 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 geben 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