

GRISO VINSANTO

Un'eccellenza della tradizione Toscana, il vero Vinsanto, un piccolo tesoro, davvero per pochi.



- Denominazione: Vinsanto DOC Chianti
- Varietà: Trebbiano – San Colombano
- Tipologia del terreno: Medio impasto tendenzialmente argilloso
- Sistema di allevamento: Guyot
- Resa uve per ettaro: 90 q.li
- Periodo della vendemmia: raccolta manuale fine Settembre
- Vinificazione e affinamento: Dopo un'attenta selezione, le migliori uve Trebbiano vengono fatte appassire in apposite stanze arieggiate per un periodo di circa 4 mesi. Segue la pigiatura manuale. Il mosto viene deposto in caratelli di castagno e rovere per l'invecchiamento che si protrae per un minimo di 5 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.
- Note degustative: Colore ambrato con riflessi dorati, naso intenso con note floreali, pepe nero, incenso e frutta secca. In bocca fresco, equilibrato, persistente e con un tocco di sapidità.
- Temperatura di servizio: 16°C
- Produzione annuale: 600 bottiglie