



VIN SANTO di CHIANTI d.o.c.

Azienda Produttrice
Az. Agraria "Anna"
di Colucci Fabio
Poggibonsi (SI)

Gradazione alcolica
15 %

Uve
Trebbiano toscano e Malvasia

Colore
Dal giallo dorato all'ambrato intenso

Profumo
Etereo, intenso, caratteristico

Sapore
Armonico, vellutato, secco

Temperatura di servizio
6-8°C

Tecnica di vinificazione

Si ottiene raccogliendo l'uva in piena maturazione e facendola essiccare in luogo asciutto e ventilato, fino circa ai primi giorni di Novembre. L'essiccazione conferisce così il colore ambrato al mosto ed il giusto grado di corposità e concentrazione zuccherina tale da consentire l'elevato sviluppo alcoolico e la caratteristica nota finale zuccherina.

La pressatura dell'uva ed il successivo stoccaggio in piccole botti di rovere o castagno deve avvenire in tempi brevissimi. In tali botti viene lasciata la "madre" ossia residui di vin santo della produzione di 3/4 anni prima che viene aperta ed imbottigliata nello stesso periodo, in modo da avere il prodotto nuovo sempre disponibile nel periodo Santo del Natale.

Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente a dessert quali Dolci alla crema, Panforte, Pasticceria secca, Panna cotta fredda ed al cioccolato caldo.

