



Fornacelle



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Periodo di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Periodo di appassimento: due mesi circa

Maturazione: caratelli di rovere 36 mesi

Affinamento: bottiglia minimo 3 mesi

Colore: giallo ambrato, oro antico

Olfatto: profumi di frutta secca, mallo di noce, scorza d' arancia candita, fichi disidratati

Gusto: avvolgente dolcezza note di caramello e nocciole

Temperatura di servizio: 10 – 12° C

Abbinamenti consigliati: cantuccini, pasta di mandorla. Dolci in genere