



ACQUISTATO IL .....

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2015

2015

## Dolce e complesso



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Argille calcaree di medio impasto

**Esposizione  
Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo dolce

**Provenienza** Toscana

**Uve** Trebbiano, Malvasia

**Gradazione** 15,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Dopo pasto

**Vinificazione** I grappoli vengono selezionati e fatti appassire in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali espositi all'aria aperta per un periodo di 18 anni in caratelli di rovere.

**Sensazioni** Colore oro con brillanti riflessi ramati. All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca con sentori di miele di castagno e vaniglia. Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo con saperi di marmellata di albicocche.

Il Vin Santo del Chianti Classico DOCG di Badia a Coltibuono può tranquillamente essere definito "un elisir dorato". Frutto di un sapiente lavoro artigianale e di un profondo rispetto per la natura. Nasce tra Gaiole in Chianti e Monti in Chianti, due comuni che sorgono su colline argillose calcaree, un terreno ideale per la coltivazione di Trebbiano e Malvasia, i vitigni autoctoni che danno vita a questo vino prezioso che si distinguono per la loro aromaticità e per la loro buona capacità di appassire. La vendemmia è manuale per selezionare solo i grappoli migliori, giunti a un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi. Dopo la vendemmia, poi, i grappoli vengono accuratamente selezionati e fatti appassire su graticci in soffitte ben ventilate. Un processo lento e naturale che dura circa tre mesi, durante i quali le uve perdono fino al 50% del loro peso e concentrano zuccheri e aromi. La maturazione, poi, avviene in piccoli barili di rovere, i caratelli, sigillati. Questi vengono conservati in locali freschi in inverno e caldi in estate. In questo ambiente particolare, il vino subisce maturazione lenta e controllata. Complessivamente il Vin Santo di Badia a Coltibuono matura in rovere per un periodo minimo di 8 anni. Durante questo lungo riposo, sviluppa un'incredibile complessità aromatica, arricchendosi di note speziate, tostate e di miele. Il suo colore è dorato, con brillanti riflessi ramati. Al naso, rivela un bouquet intenso e complesso che regala profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno, vaniglia e spezie dolci. In bocca è piacevolmente dolce e vellutato, con una sottile freschezza che bilancia la dolcezza. Le note di frutta secca e miele si integrano bene a quelle speziate e tostate, dando vita a un finale lungo e persistente. Un vino da meditazione, perfetto per concludere un pasto in bellezza.

Oggi ci troviamo nel cuore del Chianti Classico, dove sorge Badia a Coltibuono, un'oasi di storia e tradizione che da oltre mille anni si dedica alla produzione di vini tipici. Un luogo dove il tempo sembra essersi fermato e dove la passione per la viticoltura si tramanda di generazione in generazione. La storia di Badia a Coltibuono inizia nel lontano 1051, quando alcuni monaci vallombrosiani fondarono un'abbazia in questo luogo suggestivo. Già all'epoca, iniziarono a coltivare la vite, dando vita a una tradizione che sarebbe rimasta indissolubilmente legata alla storia di questo luogo. Nel corso dei secoli, l'abbazia divenne un importante centro religioso ed economico, attirando pellegrini e visitatori da tutta Europa. Nel 1846, Badia a Coltibuono passò alla famiglia Giuntini, i cui discendenti gestiscono ancora oggi l'azienda. Sotto la loro guida, l'abbazia si è trasformata in

una struttura moderna e efficiente, dedicata alla produzione di vini di qualità. L'azienda ha partecipato a numerosi concorsi internazionali, conquistando molti premi. Il più recente è stato il Medaglia d'Oro ottenuta al Salone del Vino di Parigi nel 2018. La produzione di vini di qualità è stata uno dei pilastri della rinascita dell'abbazia, consentendo di mantenere vivo il patrimonio storico e culturale del luogo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821