ACQUISTATO IL .....

Vin Santo del Chianti DOC 2018 2018



Antica tradizione toscana

Vin Santo del Chianti DOC. Antica tradizione toscana. Uno di quei vini che, quando conquistano il cuore, hanno il potere di farci viaggiare con la mente. Su e giù, per le dolci colline del Chianti, dove boschi e vigneti si dividono equamente gli spazi. Questo, in particolare, proposto da Azienda Agricola San Benedetto, nasce sulle colline di San Gimignano, la Manhattan del Medioevo, come viene definita. Composizione tradizionale, con Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti, a cui si aggiunge una percentuale di uva Verdea. Vigneti a circa 220 metri sul livello del mare, le uve vengono raccolte a mano verso la fine di settembre. Ha quindi inizio una lunga lavorazione che prevede prima il lento appassimento sui graticci per tre mesi. Quindi, dopo aver concentrato zuccheri e aromi, vengono pigiate. Il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in piccoli caratelli di castagno, dove poi viene successivamente lasciato a maturare per almeno 4/5 anni. Colore giallo dorato carico, al naso stupisce per la piacevole combinazione tra aromi di frutta candita, cannella e spezie. In bocca è piacevolmente morbido e armonico, perfetto per accompagnare ogni buon fine pasto. Da servire con i classici cantuccini.

Visitando il sito Internet dell'Azienda Agricola San Benedetto, in quel di San Gimignano, si scopre una bella realtà fondata addirittura nel 1826. In quel tempo, la famiglia Giannelli conduceva un piccolo podere con vigne, olivi e bestiame in località San Benedetto. Questo podere, chiamato "podere Casaccia", è stato gestito con l'antico sistema della mezzadria fino agli anni 60, quando i fratelli Dario e Giuseppe, con i rispettivi figli, decisero di acquistare il primo fazzoletto di terra. Nel 1975, dunque, proprio su questo terreno, fu costruita la prima parte della cantina con il nome di Azienda Agricola Giannelli. Il resto è storia di un "ordinario successo imprenditoriale" che ha portato all'acquisizione di nuovi vigneti e alla costruzione di una cantina più grande, con attrezzature moderne. Si arriva così al 1998, quando l'azienda prende l'attuale nome di Azienda Agricola San Benedetto. Nome nuovo, stesso obbiettivo di sempre: produrre vini di qualità e territoriali.

La Vigna

Terreno	medio impasto
Esposizione Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano e verdea
Gradazione	18% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Le uve raccolte vengono fatte appassire su graticci per tre mesi, poi spremute. Il mosto ottenuto viene messo a fermentare in piccoli caratelli di castagno, dove viene lasciato a maturare per almeno 4/5 anni
Sensazioni	colore: giallo dorato carico. olfatto: aromi di frutta candita, cannella e spezie. gusto: abboccato e armonico

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