ACQUISTATO IL .....

"Quaranta Altari" Vin Santo del Chianti DOC 2021 2021

Vino dolce tradizionale toscano

Il Vin Santo del Chianti DOC Quaranta Altari è una delle buone referenze proposte dalla storica famiglia dei Marchesi Frescobaldi. Nasce sulle colline del Chianti, con i bei paesaggi ondulati e i vigneti a perdita d'occhio. Regione famosa per la produzione di vini di alta qualità, l'area del Chianti offre un terroir unico, grazie al suo clima temperato e ai suoli ricchi di minerali. Si narra che il particolare nome derivi da un'antica tradizione locale, secondo la quale "quaranta altari" venivano eretti nelle chiese della zona durante particolari festività religiose, simboleggiando devozione e comunità. Secondo il disciplinare, le uve utilizzate per la produzione del Vin Santo devono provenire esclusivamente dai vigneti situati nella zona del Chianti, e la produzione deve seguire metodi tradizionali che prevedono l'appassimento delle uve e un lungo affinamento in piccoli caratelli di legno. Il Quaranta Altari, in particolare, è ottenuto da un blend di Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, vitigni autoctoni che conferiscono al vino caratteristiche uniche. Il Trebbiano Toscano apporta freschezza e struttura, mentre la Malvasia Bianca Lunga dona aromaticità e morbidezza. Questa combinazione equilibrata rende il Vin Santo armonioso e complesso, capace di evolversi nel tempo mantenendo intatta la sua eleganza. Alla vista il vino si presenta di un colore oro brillante con riflessi ambrati, indice della sua maturità e concentrazione. Al naso, offre un bouquet ricco e complesso, con note di frutta secca, frutta candita e spezie dolci. In bocca è avvolgente, caldo e rotondo, con una buona acidità che bilancia la dolcezza. Il finale è lungo e persistente, e lascia in bocca una piacevole sensazione di eleganza e armonia. Tradizionalmente il Vin Santo del Chianti accompagna la fine pasto. Ottimo con i classici cantucci alle mandorle o, per un abbinamento gourmand, anche con formaggi erborinati. Perfetto anche come vino da meditazione.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Dopo cena
Vinificazione	Nella vinificazione è completamente svolta la fermentazione malolattica durante la lunga maturazione in caratello. Affina poi per ulteriori 5 anni.
Sensazioni	All’aspetto si presenta con un colore giallo dorato, tendente all’ambrato, brillante e di bella consistenza. Il profumo è ampio e ricco con un bagaglio olfattivo di uvetta passa, noce, fichi, prugne secche e miele. Notevole corrispondenza gusto – olfattiva. Il gusto infatti in bocca è caldo, rotondo, equilibrato, si congeda al palato con eleganza e notevole persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821