



LA TORRE

VINSANTO DEL CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Resa per Ettaro: 15 q.li di vinsanto

Vitigno: Trebbiano Toscano Malvasia e San Colombano

Altimetria dei Vigneti: 200-250 m s.l.m

Tipologia dei terreni: bassa collina medio impasto limoso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, appassimento 3 mesi delle uve su telai e cannicci, pressatura e immissione del mosto in caratelli di rovere, castagno e ciliegio da 40-60-100 litri, nei quali avviene la fermentazione la maturazione e l'invecchiamento.

Periodo di maturazione: in caratelli per almeno 3 anni.

Colore: ambrato intenso

Bouquet: sensazioni gradevoli sapore equilibrato caratterizzato da sentori di frutta secca caramello e un finale dove ti lascia nel palato un gusto piacevole e persistente

Gusto: piacevole, giusto equilibrio tra dolce e secco

Temperatura di servizio: 12-14°C si consiglia di metterlo in frigo prima di servirlo

Abbinamento: ideale con dolci secchi e i classici cantucci toscani

Grado alcolico: 16 vol%



Tipologie formato:



lt 0,50

lt 0,75