



VILLA S. ANDREA

# Vin Santo del Chianti Classico

## Caratteristiche generali

Abc

Vin Santo del Chianti Classico DOC.



Malvasia Toscana 70%, Trebbiano Toscano 30%.



Il vino proviene dal territorio del Chianti Classico.



I vigneti che producono questo vino sono ubicati su colline a 250/300 metri s.l.m. con ottima esposizione a sud e collocati su terreni ricchi di alberese e galestro.

La produzione per ceppo è ridotta, intorno ai 50 ql./ha..



Le migliori uve, al giusto grado di maturazione, vengono raccolte con la massima cura e deposte in cassette. Vengono quindi trasferite in appassitoio, dove l'uva viene fatta appassire su stuoie, allo scopo di ottenere una concentrazione degli zuccheri.

Dopo la pressatura il mosto viene posto a invecchiare in caratelli di piccola capacità (100 lt.) per un periodo di 60 mesi. In questo arco di tempo si sviluppano tutte le caratteristiche olfattive e gustative che contraddistinguono questo prodotto.

In ultimo avviene un affinamento in bottiglia che dura 12 mesi.



## Caratteristiche organolettiche



Colore ambrato, di media intensità.



Profumo caratteristico etereo di frutta secca, molto persistente.



Gusto moderatamente dolce, molto armonico, equilibrato.



Retrogusto molto caratteristico.

Servizio a temperatura ambiente (17-18°C).



Si accompagna a pasticceria secca tipica toscana, formaggi poco stagionati con confetture e miele.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: [marketing@villas-andrea.it](mailto:marketing@villas-andrea.it)



**Icons:** «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru

---