



PREDICATO DI SAN ZANOBI

Vin Santo di Chianti Classico

Denominazione: Vin Santo di Chianti Classico DOC, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Uvaggio: Malvasia toscana, trebbiano e San Colombano.

Vigneto: un ettaro

Età media impianti: venticinque

Terreno: argilloso

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo: 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 280 s.l.m

Alcol svolto: % 16

Vinificazione e affinamento: Le uve per il vinsanto sono raccolte attraverso lo scelto. Dopo la loro raccolta, i grappoli accuratamente scelti vengono appesi su una struttura triangolare costituita da fili in acciaio e canne di bambù. Ad appassimento avvenuto le uve vengono pigiate ed il mosto trasferito in caratelli di Castagno di dimensione variabile dai 30 ai 100 litri. Il riempimento del caratello è realizzato subito dopo aver tolto il vinsanto della produzione precedente. Durante quest'operazione i caratelli sono maneggiati con estrema delicatezza in modo tale da non far fuoriuscire o danneggiare la madre del vinsanto. Non sono usati lieviti aggiunti. Il nostro vinsanto esegue un affinamento in caratelli minimo di tre anni, ma la durata dell'invecchiamento varia secondo la fermentazione.

Note degustative: colore ambrato con vivi riflessi dorati. Né dolce né secco. Si contraddistingue per armonia ed eleganza, equilibrato in tutte le sue componenti. Al naso si apre con profumi fascinosi e molteplici, predominano note intense di fichi secchi, miele e mandorle. In bocca è sensuale e

persistente con una dolcezza abilmente sorretta da una spiccata freschezza, appositamente ricercata. La persistenza aromatica è lunga e duratura.

Abbinamento cibo-vino: da noi particolarmente consigliato con i tradizionali cantucci, il castagnaccio, le frittelle ai fiori d'acacia, il panforte di Siena, i ricciarelli e la torta di castagne. Da provare anche in abbinamento al Foie gras. Interessante anche fresco bevuto da solo.