



# 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.