

VIN SANTO DI SAN NICCOLÒ

TOSCANA · ITÁLIA

O autêntico Vin Santo do Chianti Classico, nem seco demais nem doce demais. Feito com o mais rigoroso respeito à tradição, com os cachos de Malvasia Bianca e um pouco de Trebbiano Toscano passificados pendurados, em ambiente arejado. É um vinho que o próprio italiano diz: "Non ce n'è mai abbastanza" ou traduzido para o nosso português: "Nunca se produz o suficiente".



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco Doce

PRODUTOR

Castellare di Castellina

CLASSIFICAÇÃO

DOC

UVAS

Malvasia Bianca (60%) e
Trebbiano Toscano (40%)

SAFRA

2017

SOLO

Altitude dos vinhedos:
350/400 m Tipo de solo: Terra
fina com pouco esqueleto
Sistema de condução: Guyot
simples e duplo

TEOR

ALCOÓLICO

16%

SERVIÇO

Entre 6°C e

8°C

DISPONÍVEL

375 ml

HARMONIZAÇÃO

Harmonização típica com os cantucci toscanos e, de modo geral, com a doçaria seca; sua doçura não excessiva torna original o encontro com queijos azuis.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional para Vin Santo ocorre em pequenas barricas de carvalho e de castanheiro.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar e brilhante. No nariz percebem-se notas de frutos secos, mel, caramelo e frutas cristalizadas. Na boca é envolvente e amplo, com uma sensação de farinha de castanhas e um final longo e agradável.