



VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Castello di OLIVETO

UVAGGIO

Trebbiano, Malvasia Toscana e San Colombano.

VINIFICAZIONE

Le uve appassiscono naturalmente per un periodo di 3 - 4 mesi sui tipici cannicci toscani. Successivamente vengono pigiate e pressate per l'ottenimento del mosto.

INVECCHIAMENTO IN LEGNO

Almeno 4 anni in piccole botti di rovere chiamate caratelli.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi.

COLORE

Giallo Ambrato intenso.

PROFUMO

Etereo con sentori di frutta candita e secca che gli donano complessità e armonia.

SAPORE

Ottimo equilibrio tra dolce acidità.
Lunga persistenza.

SERVIZIO

A temperatura di 12 - 14 °C in calici ampi.



GRAPE VARIETY

Trebbiano, Malvasia Toscana and San Colombano

FERMENTATION

The grapes are naturally dried for 3 - 4 months on traditional Tuscan racks. They are then crushed and pressed to obtain the must.

MATURATION IN WOOD

At least 4 years in small oak barrels called half-barriques.

BOTTLE AGING

6 months minimum

COLOR

Intense amber yellow.

AROMA

Ethery with hints of dry candied fruit, gracing it with complexity and harmony.

FLAVOR

Excellent balance between sweetness and acidity. Good length.

SERVE

From 12 - 14 °C in large wine glasses.

