

Castelfalfi

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC



Castelfalfi Vin Santo del Chianti DOC è un vino passito che proviene da uve trebbiano e malvasia bianca, come vuole l'antica tradizione Toscana. Dal colore ambrato con riflessi dorati, sprigiona dolci note di miele, di frutta e pasticceria secca come la mandorla e gli amaretti, unite a note agrumate di arancia candita. Al gusto è decisamente dolce, ma grazie all'ottima acidità risulta ben equilibrato, armonico e vellutato.

Curiosità Vigneto

A Castelfalfi la produzione di Vin Santo è un richiamo alla tradizione. In passato, questo pregiato vino da dessert veniva prodotto presso il castello di Castelfalfi, dove i grappoli venivano appesi sul soffitto per consentire un'ottimale disidratazione delle uve e relativa concentrazione degli zuccheri all'interno degli acini. Una volta appassite, le uve venivano vinificate dentro piccole botti in castagno chiamate caratelli ubicati nei locali superiori del castello.

Curiosità Etichetta

L'etichetta raffigura la piazza della rocca con due anziani che parlano fra loro. Il Vin Santo è infatti il vino simbolo della convivialità e dell'ospitalità, il vino della memoria e della tradizione Toscana che evoca l'immagine della campagna, del mondo rurale e della famiglia.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: Vin Santo del chianti DOC

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 500 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Trebbiano, Malvasia bianca

VINIFICAZIONE: Appassimento naturale su stuoie, lunga e lenta fermentazione in fusti di rovere per almeno 3 anni

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 15 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Pasticceria secca toscana, formaggi erborinati



Castelfalfi