



# LA TORRE

## VINSANTO DEL CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata

**Zona di produzione:** Arezzo - Toscana (Italia)

**Resa per Ettaro:** 15 q.li di vinsanto

**Vitigno:** Trebbiano Toscano Malvasia e San Colombano

**Altimetria dei Vigneti:** 200-250 m s.l.m

**Tipologia dei terreni:** bassa collina medio impasto limoso

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Note alla Vinificazione:** raccolta a mano, appassimento 3 mesi delle uve su telai e cannicci, pressatura e immissione del mosto in caratelli di rovere, castagno e ciliegio da 40-60-100 litri, nei quali avviene la fermentazione la maturazione e l'invecchiamento.

**Periodo di maturazione:** in caratelli per almeno 3 anni.

**Colore:** ambrato intenso

**Bouquet:** sensazioni gradevoli sapore equilibrato caratterizzato da sentori di frutta secca caramello e un finale dove ti lascia nel palato un gusto piacevole e persistente

**Gusto:** piacevole, giusto equilibrio tra dolce e secco

**Temperatura di servizio:** 12-14°C si consiglia di metterlo in frigo prima di servirlo

**Abbinamento:** ideale con dolci secchi e i classici cantucci toscani

**Grado alcolico:** 16 vol%



Tipologie formato:



lt 0,50



lt 0,75