



Società Agricola

Marini Giuseppe

Vin Santo del Chianti

Denominazione d'Origine Controllata

Riserva 2012



94
pts

Il nostro Vin Santo, viene prodotto con le uve (Trebbiano e Malvasia) scelte accuratamente, prima della vendemmia, e lasciate ad appassire naturalmente, per almeno 3 mesi, sui "Castelli di Canicci" e "Pendane", collocati nella Vinsantaia dell'azienda.

Il Mosto che si ottiene, dalle uve appassite, viene fatto fermentare ed invecchiare in piccoli Caratelli di Castagno e Rovere per almeno 3 anni. Trascorso questo lungo periodo, i Caratelli vengono riaperti ed il Vin Santo ottenuto viene assemblato in vasca per circa un anno. Dopodiché il Vin Santo viene imbottigliato e lasciato ad affinare per un altro anno prima della vendita.

Pertanto, l'Azienda Agricola Marini Giuseppe impiega 5 anni per avere un Vin Santo che gli ha permesso negli anni di ottenere numerosi riconoscimenti Nazionali ed Internazionali, come quello che ogni anno indice il Vini-taly di Verona.

Denominazione: Vin Santo del Chianti DOC

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti.

Affinamento: 3 anni in legno, 2 anni tra vasca e bottiglia

Grado Alcolico: 16 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Brillante, dorato, tendente ambrato.

Profumo: Etereo, intenso, armonico, caratteristico, persistente con sentori di miele, frutta secca.

Sapore: Amabile, caldo, vellutato, con sentori che ricordano i fichi secchi canditi uva appassita, mandorla e la frutta secca in generale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Con pasticceria secca, inseparabile dai "Cantuccini di Prato" dai "Brigadini di Lamporecchio" e dalle Cialde di Montecatini. Si accompagna anche con Pecorino Toscano Stagionato.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel:+39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it