

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Colore Giallo ambra vivace con sfumatura mogano.
Profumo Fruttato intenso (dattero, fico secco, cera d' api, miele).
Sapore Moderatamente dolce. Lunga persistenza e ricca struttura.

VITIGNO: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

VINIFICAZIONE: Naturale in locali arieggiati anni

MATURAZIONE: In caratelli di rovere

AFFINAMENTO: In bottiglia

GRADI ALCOLICI: 15,5 % vol

FORMATI: 0,375