



Rocca delle Macie



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

DOC

Varietà delle Uve

Trebbiano Toscano e Malvasia

Tecnica di produzione

Le uve ben mature vengono fatte appassire sui graticci, dopo la pressatura il mosto sosta per almeno tre anni nei tipici caratelli da 200 litri. Durante questo periodo il Vin Santo acquisisce naturalmente il suo grado alcolico e zuccherino sviluppando peculiari caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato intenso.

Profumo: intenso con sentori di miele e frutta secca.

Sapore: pieno, morbido e di buona struttura.

Consigli del produttore

Ottimo vino da dessert, indicato da solo o in accompagnamento a dolci secchi o formaggi erborinati

Grad. alcolica: 15,5% vol.



500 ml