



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Varietà delle Uve

Trebbiano e Malvasia Toscana

Tecnica di produzione

Le uve ben mature vengono fatte appassire per alcuni mesi sui graticci, dopo la pressatura il mosto sosta per almeno tre anni nelle tipiche botticelle di rovere, i caratelli, da 60 a 200 litri. Durante questo periodo il Vin Santo acquisisce naturalmente il suo grado alcolico pur mantenendo un certo livello zuccherino che aiuta lo sviluppo delle particolari caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato intenso.

Profumo: intenso con sentori di miele e frutta secca.

Sapore: pieno, morbido, dolce e di buona struttura.

Consigli del produttore

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

Servire a una temperatura di 10/12 °C

Grad. Alcolica: 15% vol.

