



TENUTA
SAN VITO



MALMANTICO

VINSANTO DEL CHIANTI
Denominazione di Origine Controllata



TENUTA
SAN VITO

MALMANTICO

VINSANTO DEL CHIANTI
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:	Vin Santo D.O.C.G.
Uvaggio:	Malvasia Toscana.
Vendemmia:	Nel mese di Ottobre.
Vinificazione:	Dopo l'appassimento naturale dei grappoli su graticci fino a dicembre si procede ad una pressatura soffice ed il mosto viene trasferito in caratelli dove svolge la fermentazione alcolica.
Affinamento:	Maturazione in caratelli di rovere e castagno per almeno 3 anni; successivo affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore ambrato molto intenso; la componente alcolica esalta un profumo ampio e complesso con riconoscimenti di frutta secca, fichi e miele; in bocca presenta una struttura importante e si rivela dotato di grande eleganza e persistenza aromatica.
Abbinamenti Gastronomici:	Ottimo come vino da meditazione, si abbina bene con tutti i tipi di pasticceria secca, interessante da provare con formaggi erborinati accompagnati da confetture e mostarde di frutta.