



TENUTA
SAN VITO

MALMANTICO - VIN SANTO DEL CHIANTI DOC



Nome Malmantico

Tipologia Vin Santo del Chianti Doc

Uvaggio Malvasia toscana 100%.

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.