



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

VIN SANTO DI CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA, ITALIA

ALCOOL: 17%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15%

VENDEMMIA: MANUALE TRA LA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE E LA PRIMA METÀ DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO DELLE UVE SU GRATICCI DI CANNA ALL'INTERNO DELLA VINSANTAIA PER CIRCA 4 MESI E POI PIGIATURA SOFFIDE DELLE UVE

AFFINAMENTO: IN CARATELLI DA 50L PER ALMENO 5 ANNI

COLORE: AMBRATO SCURO

BOUQUET: FICHI APPASSITI, MANDORLE TOSTATE E AROMA DI NOCCIOLE

PALATO: VINO CORPOSO CHE HA UN RESIDUO ZUCCHERINO CONSIDEREVOLE; PERFETTA ARMONIA TRA DOLCEZZA E FRESCHEZZA

ABBINAMENTO: FORMAGGI STAGIONATI, CIOCCOLATA AMARA; ECCELLENTE PER MEDITAZIONE



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it