

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Quaranta Altari 2006



Formati  
0,75 l

## Quaranta Altari 2006

Vinsanto del Chianti DOC

Vinsanto del Chianti DOC, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, è un vino da fine pasto che si abbina bene a tutta la pasticceria Toscana. È consigliabile servirlo in grandi bicchieri.

## Andamento climatico

Il bilancio della vendemmia 2006 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Luglio è stato molto caldo, mentre agosto ha raggiunto temperature più fresche: un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di qualità e struttura.

## Note tecniche

**Provenienza:** dalle vigne delle nostre aziende in Chianti

**Altimetria:** 250 m slm

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** calcareo argilloso ma anche sabbie

**Densità Impianti:** 5.500 viti/Ha

**Allevamento:** Guyot doppio

**Varietà:** Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga

**Fermentazione Malolattica:** Svolta durante la lunga maturazione in caratello

**Maturazione:** 3 anni

## Note degustative

Di colore giallo dorato intenso e brillante è limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso ed esprime una notevole ricchezza di sensazioni che vanno dall'uva passa a note di noce e frutta secca (fichi, albicocche e prugne). In bocca è caldo, morbido, equilibrato con una buona freschezza e un'acidità che ben bilancia la componente dolce. Il finale è lungo ed elegante e lascia una bocca eccezionalmente pulita.

**Abbinamento:** Vino da meditazione, si abbina comunque felicemente a frutta secca, e dolci. Da servire in grandi bicchieri.