FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2007

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

La vendemmia 2007 si è conclusa il 5 di ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte in tutte le diverse zone dove si trovano le Tenute. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

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
Grado Alcolico: 16%
Fermentazione Malolattica: Svolta durante la lunga maturazione in caratello
Maturazione: 3 anni

Note degustative

Quaranta Altari 2007 è di colore giallo dorato, tendente all'ambrato, brillante e di bella consistenza. Al naso emerge un ricco bagaglio olfattivo composto da uvetta passa, noce, fichi, prugne secche e miele. Notevole corrispondenza gusto-olfattiva: in bocca è caldo, rotondo, equilibrato, si congeda al palato con eleganza e notevole persistenza.

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