FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2009

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 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

Note tecniche

Provenienza: dalle vigne delle nostre aziende in Chianti
Altimetria: 250 - 450 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: 16,5%
Fermentazione Malolattica: Svolta durante la lunga maturazione in caratello
Maturazione: 5 anni

Note degustative

Di colore giallo dorato, tendente all'ambrato, brillante e di bella consistenza. Ricco bagaglio olfattivo di 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.