FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2014

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

L'inverno 2014 è stato caratterizzato da abbondanti piogge e temperature al di sopra della media; la primavera mite ha visto il germogliamento nei vigneti nella prima decade del mese di aprile. L'estate è arrivata presto, portando le temperature oltre i 30°C già nei primi giorni di giugno. Le piogge di luglio hanno incrementato gli sforzi agronomici in campo per mantenere la sanità dei grappoli. Il sole di fine estate – sebbene alternato ad alcune piogge - ha dato l'energia alle viti per completare la maturazione delle uve raccolte nelle fresche giornate di Settembre. Nel complesso un'annata dove prevalgono al naso la finezza degli aromi floreali e al palato la vivacità e la freschezza.

Note tecniche

Varietà: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: caratello - 4 anni

Note degustative

Di colore giallo dorato, tendente all'ambrato, brillante e di bella consistenza. Il bouquet è intenso e complesso, le note di uva passa lasciano il passo a sentori di noce e miele. In bocca risulta estremamente equilibrato: la sensazione calda ben si bilancia con la freschezza. Si congeda con estrema eleganza e notevole persistenza.

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