FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2015

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'annata 2015 sarà ricordata per la perfetta maturazione delle uve e l'altrettanto eccellente stato sanitario di queste ultime. Complici di quanto sopra citato la lunga estate, le alte temperature ed il clima favorevole. L'inverno ha tardato ad arrivare, comportando un lieve ritardo nel risveglio vegetativo. Una volta sfociati in primavera, con le sue temperature miti, la ripresa vegetativa è stata meravigliosa. L'ottimo sviluppo della pianta è stato aiutato anche dalle ingenti riserve idriche accumulate nel periodo invernale. Le scarse precipitazioni di fine primavera hanno evitato il rischio di malattie fitosanitarie. Le calde giornate estive hanno accompagnato la maturazione perfetta ed ottimale dei grappoli portando alla giusta concentrazione zuccherina ed aromatica nei frutti, nel periodo vendemmiale.

Note tecniche

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

Note degustative

Quaranta Altari 2015 si presenta di color oro brillante con nuances ambrate. Il suo bouquet è intrigante e complesso: frutta secca e miele con una nota gradevolmente speziata sul finale, che ricorda un misto tra la cannella e la noce moscata. Al palato risulta caldo, morbido ed avvolgente. La dolcezza ben si bilancia con la freschezza. Lungo e persistente il finale.

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