



Quaranta Altari 2017

Andamento climatico

Il 2017 verrà ricordato come un anno caldo e dalle piogge scarse. Se da una parte la prima fase invernale ci ha regalato giornate fredde, dall'altra si è avuto un risveglio vegetativo comunque in linea con le annate precedenti. Il caldo estivo ha portato all'ottenimento di grappoli particolarmente sani e concentrati in zuccheri ed aromi.

Note tecniche

Varietà Vino

Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga

Grado Alcolico

14,5%

Maturazione

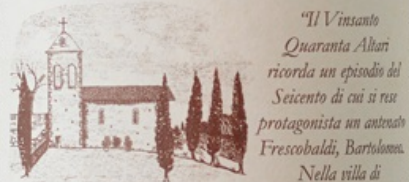
4 anni in caratelli

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 lt

QUARANTA ALTARI



*"Il Vinsanto
Quaranta Altari
ricorda un episodio del
Seicento di cui si rese
protagonista un antenato
Frescobaldi, Bartolomeo.*

Nella villa di

*Montecastello Bartolomeo tenne il Ballo Angelico, una festa assai
libertina per lo spirito dell'epoca. La notizia giunse fino a Roma
e Papa Clemente XI lo convocò minacciandolo di scomunica.*

*Di fronte al pontefice, in segno di pentimento, Bartolomeo
s'impegnò alla costruzione di Quaranta Chiese nei
possedimenti Frescobaldi della Val di Pesa"*

VINSANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**FRESCOBALDI**

Note Organolettiche

Quaranta Altari 2017 presenta un brillante color oro con riflessi ambrati. Il suo è un bouquet complesso, che spazia dalla frutta secca alle note speziate di tostatura, dalla dolcezza dei sentori di miele e sciroppo d'acero alla vivacità delle note agrumate. Al palato è caldo ed avvolgente; tornano le note agrumate tendenti alla buccia di arancia candita che conferiscono un'eleganza senza tempo. La dolcezza si bilancia con la freschezza. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamento

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