FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2017



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2017

Vinsanto del Chianti DOC

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: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: 4 anni in caratelli

Note degustative

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.