



TENUTA  
SCRAFANA



# ELEMPERTO

## *Vin Santo del Chianti DOC*

2012

### VITIGNO

Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti.

### VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano in cassette e successivamente disposte manualmente nel locale apposito per l'appassimento.

Al termine del processo di disidratazione naturale fino alla fine del mese di dicembre, i grappoli sono stati sofficemente pressati. Il mosto ottenuto è stato introdotto nei tipici caratelli, prodotti principalmente in legno di castagno, e con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica lunga e lenta.

Il vino è rimasto nei caratelli per almeno cinque anni prima di essere infine imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore giallo paglierino molto luminoso e brillante, con sfumature tendenti all'oro antico,

Bouquet caratteristico dalle intense note di frutta secca fresca, noci, nocciole, frutta candita, frutta matura disidratata, albicocche e pesche gialle, ed un finale che ricorda il miele di castagno.

Sapore dolce con un corpo ben equilibrato tra le note della morbidezza e della sapidità che, sul finale, gli conferiscono una persistenza gusto-olfattiva molto lunga che termina su eleganti note di miele.

### CONTENUTO ALCOLICO

14,5 % vol

### ABBINAMENTI

Pasticceria secca, cantucci toscani, crostata di pasta frolla con marmellata di albicocche, strudel di cioccolato, frutta secca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

### TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.