



ELEMPERTO

Vin Santo del Chianti DOC

2012

VINIFICAZIONE

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.

MATURAZIONE

In caratelli per almeno cinque anni prima di essere 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, e 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.

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.
