



## VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C. “STOIATO dell’ASTRONE”



**Uve:** Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti.

Uve raccolte a maturazione avanzata, in piccoli panieri e poste ad appassire sulle tradizionali “Stoie toscane”.

**Maturazione:** in caratelli di rovere per 5 anni.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore ambrato, profumo molto intenso, estremamente persistente e complesso, ampio, con netti sentori di frutta secca, spezie e vaniglia; sapore pieno, armonico, unico, molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 16° C.

**Abbinamenti:** Vino ottimo con la pasticceria secca.



**Grapes:** Trebbiano Toscano and Malvasia del Chianti.

When they have reached an advanced state of ripeness, the grapes are collected in small baskets and hung on traditional trellises to wither.

**Ageing:** in small oak kegs for 5 years.

**Organoleptic characteristics:** Amber coloured, very intense bouquet, extremely persistent and complex, wide with distinct fragrances of dried fruits, spices and vanilla. Full flavour, harmonious, unique, very persistent.

**Serving temperature:** 16° C.

**Accompaniments:** Excellent served with dry pastisseries.



**Trauben:** Trebbiano Toscano und Malvasia del Chianti. Die Trauben werden im überreifen Zustand in kleinen Körben verlesen und auf den traditionell dafür vorgesehenen Matten “stoie” zum Trocknen ausgelegt.

**Reifung:** 5 Jahre in kleinen Eichenfässern.

**Organoleptische Eigenschaften:** Amberfarben; Bouquet sehr intensiv, extrem langanhaltend, voll und grosszügig, mit eindeutigen Nuancen, die an Trockenobst, Gewürze und Vanille erinnern.

Im Geschmack voll, harmonisch, einzigartig und sehr nachhaltig.

**Serviertemperatur:** 16° C.

**Serviervorschlag:** passt hervorragend zu trockenem Gebäck.

VIN SANTO DEL CHIANTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

-GAVIOLI-

