



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-

