



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



## VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

### Varietà delle Uve

Trebbiano e Malvasia Toscana.

### Tecniche di Produzione

Le uve ben mature vengono fatte appassire per alcuni mesi sui graticci, dopo la pressatura il mosto sosta per almeno tre anni nelle tipiche botticelle di rovere, i caratelli, da 60 a 200 litri. Durante questo periodo il Vin Santo acquisisce naturalmente il suo grado alcolico pur mantenendo un certo livello zuccherino che aiuta lo sviluppo delle particolari caratteristiche organolettiche.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato intenso.

Profumo: intenso con sentori di miele e frutta secca.

Sapore: pieno, morbido, dolce e di buona struttura.

### Consigli del Produttore

Ottimo vino da dessert, indicato da solo o in accompagnamento a dolci secchi o formaggi erborinati.

Servire a una temperatura di 10/12 °C

Grad. alcolica: 15,5% vol.

**ROCCA DELLE MACIE**

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com