



# VERRAZZANO

## Vin Santo Riserva

Il Vinsanto Riserva nasce dalle uve Malvasia e Trebbiano, accuratamente appassite nella storica Vinsantaia del Castello. Presenta un colore giallo ambrato con riflessi dorati. Il bouquet è complesso ed elegante, con tonalità di albicocca, miele, frutta secca e classico caratello. Al palato è leggermente amabile, vellutato, con piacevole finale di miele maturo.

**Uvaggio:** Trebbiano Toscano e Malvasia lunga del Chianti



**Alcool:** 18,00% vol

**Zona di produzione:** Greve in Chianti

**Tipologia del terreno:** prevalenza di alberese

**Vendemmia:** Effettuata a mano

**Appassimento:** naturale su penzoli per circa 3 mesi in stanza ventilata da nord (per evitare grossi cali di acidità)

**Vinificazione:** accurata ripulitura dei grappoli, pigiatura soffice di uve intere, chiarifica naturale, travaso ed inizio fermentazione in acciaio con proseguimento in caratello. La fermentazione si protrae nei caratelli anche fino a 2 anni.

**Elevazione e Affinamento:** avviene in caratelli da 100 lt per un periodo minimo di 36 mesi, seguito da bottiglia di minimo 24 mesi.

**Prima annata prodotta:** 1924

**Produzione annua:** 4.000 bottiglie

**Formati:** 500 ml

**Abbinamenti:** biscotteria fine, formaggi erborinati

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

