VINSANTO

El Vinsanto se obtiene de uvas seleccionadas de Malvasia y Sangiovese, secadas sobre un lecho de paja hasta el mes de enero. Después de un leve prensado el vino se transfiere a pequeñas barricas de distintos tipos y tamaños donde envejecerá durante al menos seis años.

Productor:	Fontodi
Denominación:	Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.G.
Origen:	Italia / Chianti
Graduación:	16 º
Presentación:	37,5 cl.
Variedades:	Malvasía Blanca 50%, Sangiovese 50%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	4.000 botellas de 37,5 cl.
Densidad de la plantación:	3.500-6.000 cepas/ha
Vendimia:	Manual
Crianza:	6 años
Tipo de barrica:	De roble y de castaño
Temperatura de servicio:	12-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Dulce

PUNTUACIONES

Robert Parker: 96 puntos (2007)

MARIDAJE

Buñuelos, postres a base de chocolate, dulces de almendra

NOTAS DE CATA

De color amarillo con toques de oro viejo, su paladar nos recuerda los aromas de almendras, enebro y de las flores de las colinas Mediterráneas. En el paladar su sabor es calido, fragante, suave y seco.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es