



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

## *Vin Santo del Chianti*

### Riserva 2016

Denominazione d'Origine Controllata



Il nostro Vin Santo, viene prodotto con le uve (Trebiano e Malvasia) scelte accuratamente, prima della vendemmia, e lasciate ad appassire naturalmente, per almeno 3 mesi, sui "Castelli di Canicci" e "Pendane", collocati nella Vinsantaia dell'azienda.

Il Mosto che si ottiene, dalle uve appassite, viene fatto fermentare ed invecchiare in piccole Caratelli di Catagno o Rovere per 3 anni. Trascorso questo lungo periodo, i Caratelli vengono riaperti ed il Vin Santo ottenuto, viene trasferito in Tonneaux per un altro anno. Dopodichè il Vin Santo viene imbottigliato e lasciato ad affinare fino a Novembre del 5° anno dalla vendemmia.

Pertanto, l'Azienda Agricola Marini Giuseppe impiega questo lungo periodo, per avere un Vin Santo che gli ha permesso negli anni di ottenere numerosi riconoscimenti Nazionali ed Internazionali.

**DENOMINAZIONE:** Vin Santo del Chianti DOC Riserva

**UVAGGIO:** Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti

**AFFINAMENTO:** 4 anni in legno, 1 anno tra vasca e bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 16,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** Brillante, ambrato con riflessi dorato.

**PROFUMO:** Caratteristico, intenso, armonico, con sentori di frutta secca come datteri e uvetta.

**SAPORE:** Al palato piacevole e di media intensità. La freschezza dell'acidità bilancia il calore dell'alcol. Intenso e lungo nel finale.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Con Pasticceria secca, inseparabile dai "Cantucci di Prato", dai "Brigidini di Lamporecchio" e dalle Cialde di Montecatini. Si accompagna anche con Pecorino Toscano stagionato e formaggi erborinati.

**PREMI RICEVUTI:** 96/100 al 5StarWines-The Book 2022

Vinitaly - Verona

*Società Agricola Marini Giuseppe*

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it