

FARNITO VIN SANTO DEL CHIANTI

1995

Vinification et vieillissement

Les raisins sont séchés dans des caissettes en bois et sont ensuite fermentés lentement en barriques pendant les mois d'hiver. Une partie du vin est vieillie dans des petits fûts de bois traditionnels faits de noyer appelés "caratelli", tandis que l'autre partie est vinifiée en barriques de chêne pendant 16 ans.

Caractéristiques

Robe dorée avec des reflets bronze. Un bouquet intense et complexe d'abricot, de confiture de pêche, de noix et d'arômes typiques du cépage malvasia. En bouche, un équilibre se fait entre les notes balsamiques, l'alcool et la douceur du vin. On note une longue persistance des saveurs.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif à 5-7°C, avec un dessert à 16-18°C ou comme vin de méditation à 20°C. Il accompagnera très bien certains fromages tels le pecorino ou le gorgonzola.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Desserts

Cépages

60 % Trebbiano, 40 % Malvasia

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Vin Santo del Chianti

Format

500 ml

Degré d'alcool

15,0 %

Température de service

10 à 12°C

Disponible dans ces provinces

- Québec