

---

## VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C *Vecchia Cantina*

**Classificazione del vino:** Vinsanto del Chianti -  
Denominazione di Origine Controllata

**Varietà:** Trebbiano e Malvasia

**Comune di produzione:** Montepulciano (SI)

**Sistema di allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.

**Colore:** Giallo ambrato carico

**Bouquet:** Una serie di sensazioni forti e decise conferite dalle note di caramello, affiancate da sentori di frutta secca e candita, invogliano all'assaggio per poter scoprire un finale dove dominano sentori di miele e frutta passita.

**Gusto:** Ritroviamo le stesse sensazioni pulite e decise già riscontrate all'olfatto. La caratteristica principale del nostro vinsanto è il grande equilibrio tra l'acidità, il tannino e la componente zuccherina.

**Abbinamento:** Classico, quello con i cantucci toscani, da provare anche l'abbinamento con la cioccolata amara.

**Temperatura di servizio ideale:** 12-14°C.

**Wine name and classification:** Vinsanto del Chianti –  
Denominazione di Origine Controllata  
(Denomination of Controlled Origin).

**Vines:** Trebbiano and Malvasia.

**Production Area:** Montepulciano (Si).

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

**Plant Density:** 2500/3500 vines per hectare.

**Colour:** Amber yellow.

**Bouquet:** A series of strong and decisive sensations conferred by the caramel notes, accompanied with sensations of dried, candied fruit, tempting us to taste it, to discover a finale where honey sensations dominate and dried fruit.

**Flavour:** We rediscover the same clean, decisive sensations already noticed in the aroma. The principal characteristic of our Vin Santo is its wonderful balance between acidity, tannin and its sugary component.

**Food Pairing:** Classic Tuscan "cantucci" biscuits, but also recommended with bitter chocolate.

**Serving Temperature:** 12-14° C.

