



Tenuta Canale



VINSANTO DOC DEL CHIANTI CLASSICO
Denominazione di origine controllata

Zona di produzione

Az. Agr. Tenuta Canale Castellina in Chianti

Vitigno

Trebbiano, Malvasia e Sangiovese
Resa : 20/25 hl di Vinsanto per Ha

Terreno :

Calcare - argilloso

Processo di fermentazione

Il Vinsanto D.O.C. si produce con uve bianche (Trebbiano, Malvasia e 20% uve rosse Sangiovese) che una volta scelte e mature vengono poste a passire in appositi stoie in locali arieggiati. Nel mese di Dicembre le uve appassite vengono pressate ed il liquido ottenuto viene messo a fermentare in piccole botti da 225 litri. Terminata la fermentazione rimane 3/4 anni prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Gradazione : 16,0 / 18,0 % vol
Colore : limpido, giallo, ambrato
Profumo : intenso, persistente, alcolico
Sapore : secco o amabile, morbido e vellutato

Durata

Categoria liquore

Abbinamenti - Vino da dessert

Dolci secchi in genere

Temperatura

Servire a temperatura ambiente

Tipo di bottiglia

375 ml - 50 cl - 75 cl

"TENUTA CANALE" - Azienda Agricola AIELLO s.r.l.

Castellina in Chianti (Siena) Italy

Tel. 0577 743090 - Fax 0577 743135

www.tenutacanaleaiello.com - info@tenutacanaleaiello.com