



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



TIPOLOGÍA

Vino blanco dulce



UVA

Trebbiano Toscano,
Malvasia Bianca Lunga



AROMA

A albaricoque, nueces y
miel



GUSTO

Rico y sedoso, de dulzura
equilibrada y final largo



COLOR

Ámbar intenso con
reflejos dorados



GRADO ALCOHOL

12,5% vol.



T° DE SERVICIO

16 – 18 °C



CAPACIDAD

375 ml



PROCESO

Uvas secadas 3 meses en rejillas. Fermenta en caratelli
sellados de 55 y 110 litros y envejece al menos 8 años en
barricas de castaño



CASTELLO MONTERINALDI

Radda in Chianti (SI),
Toscana, ITALIA