



cinciano



**VIN SANTO  
DEL CHIANTI CLASSICO**  
*denominazione di origine controllata*

TREBBIANO TOSCANO 70%, MALVASIA BIANCA 30%,  
prodotto dai vigneti più anziani.  
Le uve vengono appassite naturalmente fino a inizio  
Dicembre per poi fermentare e affinare in caratelli  
di rovere per dare vita al tradizionale vino da dessert  
toscano.

**VIGNETI**

a 200 mt di altitudine con esposizione sud – ovest e  
suolo alberese, ricco di scheletro, leggermente  
argilloso.

**RACCOLTA**

inizio Ottobre a mano

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

dal colore ambrato brillante esprime decise note di  
albicocca e miele, al gusto risulta intenso ed armonico  
con note speziate e di frutta secca.

**CONSIGLI**

tipico vino da dessert si sposa perfettamente alla  
pasticceria secca, ottimo l'abbinamento con formaggi  
di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14°C

FATTORIA DI CINCIANO S.R.L. SOC. AGR. LOC.CINCIANO, 2 - 53036 POGGIBONSI (SI) - ITALY  
TEL. +39 0577 936588 FAX +39 0577 989198 INFO@CINCIANO.IT WWW.CINCIANO.IT

