



LANCIOLA

VINO SANTO DEL CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta

ALTITUDINE : 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Scelte effettuate nella 1° decade di settembre

VARIETA' DI VITIGNO:

Prevalentemente Trebbiano e Malvasia

VINIFICAZIONE:

Appassimento naturale delle uve; Vinificazione tradizionale in piccoli carati di rovere

AFFINAMENTO: In carati di rovere per 4 anni minimo

TENORE ALCOLICO: 15,50% circa

MODALITA' DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18°-19°C

GASTRONOMIA: Si accompagna a tutti i dolci

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo dorato intenso con lievi note rosse di oro antico

PROFUMO: Molto complesso, fruttato, con note di frutta gialla secca e candita, di albicocca, di miele di acacia, di scorze di arancia; note floreali di fiori gialli

SAPORE:

Complesso, dolce, morbido, opulento; con retrogusto fruttato persistente di frutta candita, accompagnato da una buona tensione finale che ravviva le note dolci fruttate.

