



VERRAZZANO

Vin Santo Riserva

Der Vinsanto Riserva entsteht aus den Sorten Malvasia und Trebbiano Toscano. In der antiken "Vinsantaia" des Schlosses werden die Trauben sorgfältig zum Welken aufgehängt. Bernsteinfarben und goldige Reflexe im Glas. Schönes Bouquet, elegant, mit einem Hauch von Aprikose, Honig, Trockenobst und dem klassischen "Caratello" (kleines altes Holzfass). Auf der Zunge lieblich, samtig, gefolgt von reifem Honiggeschmack im Abgang.

Traubensorten: Trebbiano Toscano und Malvasia 

Alkohol: 18,00% vol

Anbaugebiet: Greve in Chianti

Bodenbeschaffenheit: Vorwiegend Alberese

Lese: von Hand

Weinbereitung: Welkung während etwa 3 Monaten. Sorgfältige Selektion der gesunden Trauben. Gärung in Edelstahltanks, von einer langsamen (bis zu 2 Jahren) weiteren Gärung in Caratello-Faessern gefolgt.

Lagerung und Ausbau: 36 Monate min. in Caratello Fässern von 100 Lt, gefolgt von 24 Monaten in der Flasche.

Erstes Produktionsjahr: 1924

Jährliche Produktion: 4.000 Flaschen

Flaschenmasse: 375ml

Empfohlen zu: Feinem Gebaeck und mildem Käse.

Trinktemperatur: 6-8 °C

Enthält Sulfite



Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia
tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com