

Vin Santo del Chianti Classico

DOC, Vin Santo del Chianti Classico
par Rocca di Montegrossi



Vin de dessert, Toscane, Italie

Fruité et extra-doux

Vin blanc de dessert, d'une incroyable complexité, accompagne à merveille une crème brûlée, du foie gras et des fromages bleus.

Caractéristiques

- 🌿 Biologique et non filtré
- Séchage des raisins durant 2 mois (perte de 95% du poids initial)
- Élevage pendant 7-8 ans en petites barriques de bois (Caratelli)
- Vieillessement de 36 mois en bouteille

Notes de dégustation

- **Robe:** ambre
- **Nez:** notes de caramel, de noisettes et de figues séchées
- **Bouche:** velouté et intense, saveurs complexes de fruits séchés, de noix rôties et de caramel



100% Malvasia
Bianca



Argile et
calcaire



20-30 ans



12°C



12%



Dessert à la crème | Foie
gras | Fromage bleu

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com