

TENIMENTI
CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI



I Cannicci del Conte

VINSANTO

I CANNICCI DEL CONTE

Denominazione:	Vinsanto del Chianti D.O.C.
Provenienza:	Vari appezzamenti aziendali delle Colline Aretine
Vitigno:	Trebbiano, Malvasia toscana, Canaiolo
Vendemmia:	Le uve vengono raccolte l'ultima settimana di settembre dopo un'accurata cernita manuale. Successivamente i grappoli sono distesi sui tradizionali "cannicci" nelle soffitte della Fattoria, per completare il naturale processo d'appassimento, che dura fino alla metà di Dicembre. Dopo una soffice spremitura dei grappoli con un torchio idraulico, il mosto ottenuto viene direttamente introdotto nei caratelli di rovere da 100 lt per affrontare la lenta fermentazione.
Invecchiamento:	L'affinamento prosegue nei piccoli caratelli di legno per almeno 4 anni.
Descrizione:	Giallo ambrato, con note di miele e frutta secca, finale con sentori di frutta candita.
Temperatura di Consumo:	12-14° C



Via di San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo
Tel.: +39 057524566
Fax: +39 0575370368
E-mail: info@fattoriasanfabiano.it



