



**TORRE A CONA**  
PROPRIETÀ CONTE ROSSI DI MONTELERA

## Merlaia

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

BIBENDA 2017



- *Regione vinicola:* Toscana
- *Denominazione:* Vin Santo del Chianti DOC
- *Varietà:* 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia del Chianti
- *Tipologia terreno:* Alberese
- *Vigneto:* Merlaia 300 metri s.l.m.
- *Resa per ettaro:* 10 quintali
- *Vinificazione:* appassimento dei grappoli sui cannicci fino a dicembre dopo la vendemmia; quindi si procede ad una pigiatura soffice. Fermentazione in caratelli di rovere di Slavonia da lt. 50
- *Affinamento:* in caratelli da lt 50 di rovere per 5 anni. 4/5 anni
- *Colore:* giallo ambrato
- *Olfatto:* intenso e persistente, con piacevoli sentori di noce, albicocca e dattero.
- *Gusto:* caldo, sapido, molto persistente con un ingresso dolce e con un finale piacevolmente asciutto
- *Conservazione:* vino adatto all'invecchiamento.
- *Abbinamento:* perfetto con dolci e biscotti secchi della tradizione toscana, formaggi erborinati o foie gras.
- *Temperatura di servizio iniziale suggerita:* 9°/10°gradi
- *Formato* lt 0,5