Monte Chiaro
TERRE DELLA GRIGIA

A.D.345

VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

Trebbiano 60%, Malvasia bianca 40%.

Zona di produzione: Tenuta di Montechiaro - Siena.
Alcool: 16% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Ambrato con riflessi dorati
Profumi: naso di grande complessità, con sentori di confettura di fichi e prugne, mandorle tostate, albicocca candita e miele.
Bouquet: Al palato il vino mostra un attacco fresco ed asciutto che ben bilancia il residuo zuccherino, che conferisce morbidezza, senza mai essere stucchevole. Grande armonia e lunghissima persistenza gusto olfattiva.
Abbinamenti: Dai tipici dolci della pasticceria senese (Cantucci, Ricciarelli and Pan Forte), a formaggi erborinati, cioccolato, pasticceria fine.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve di Malvasia e Trebbiano, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà dell'azienda, sono selezionate e raccolte a mano in diversi momenti della vendemmia. Quelle raccolte prima hanno maggiore acidità, mentre quelle raccolte più tardi hanno maggiore tenore zuccherino, assicurando un equilibrio perfetto fra zuccheri ed acidità. Una volta raccolte le uve sono messe ad appassire in speciali cassette, all'interno di un locale areato detto appassitoio, fino al mese di dicembre, quando saranno pigiate. Il mosto viene trasferito nei tradizionali "caratelli" in legno di ciliegio, fra i 30 e i 100 litri, dove avviene una lenta fermentazione alcolica, che si interrompe quando il vino raggiunge 15-16 gradi alcolici. Il vino invecchia per sei anni nei caratelli, per poi esseri imbottigliato dopo una leggera filtratura.

Origin area: Tenuta di Montechiaro - Siena.
Alcohol: 16% by Vol.

TASTING NOTES

Colour: Amber in color with golden highlights
Perfume: intense aromas with ample nutty notes along with a perceptible presence of figs, plums, and toasted almonds, a nose of great complexity with a sweet and spicy personality, completely fused in its various elements and impeccably clean.
Bouquet: The palate is very balanced between a tonic acidity and a sweetness which gives suppleness and roundness, an enveloping texture, and a long and fascinating finish and aftertaste.
Food Pairing: Enjoy with typical Siena Biscotti (Cantucci, Ricciarelli and Pan Forte), Cheese.

WINE MAKING AND AGING

The grapes, which are exclusively from Montechiaro Estate in Chianti, Siena, are carefully selected and picked at various times during the harvest. Those picked during the earlier part of the harvest have higher acidity, while those picked later have a higher sugar content, ensuring a correct balance between sugar and acidity at the end of vinification. Once picked, the grapes are spread by hand on special baskets in the "appassitoio", a large, airy loft situated on the estate of Montechiaro, and left to dry until the end of December, when they are pressed. The must is then transferred into traditional small, 30-100 liter oak casks known as "caratelli", where a long, slow alcoholic fermentation takes place, which is interrupted when the wine reaches at 15/16 %vol. The wine then ages in the caratelli for about 6 years, undergoes a very light filtration, and is bottled.