

SOCIETA' AGRICOLA VENATORIA TACINAIA s.s.

di Lunardi Raffaello e C.

Via Tacinaia ,75 Quarrata (Pistoia) Italy

www.tacinaia.it

tel. e fax 0573-72944 e-mail info@tacinaia.it

VIN SANTO DEL CHIANTI
Denominazione di origine controllata



Vitigni : Trebbiano – malvasia bianca

Area di produzione : Toscana, area collinare del Montalbano.

Forma di allevamento : Cordone speronato ed archetto

Tipo di raccolta : Manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori

Appassimento : In cassette per minimo 3 mesi in fruttai.

Vinificazione : dopo l'ammestamento il mosto fermenta lentamente per tre anni in caratelli di rovere e castagno

Affinamento : 1 mese in bottiglia

Descrizione : Giallo dorato , profumo mieloso con sentore caratteristico , amabile , rotondo , armonico.

Abbinamenti consigliati : Cantuccini , crostate, paste secche , biscotteria.

Temperatura di servizio : 17° – 19° c.

Bicchieri consigliato : tulipano

Grado alc. : 15,5 % vol.

Annata vendemmia : 2018

Descrizione:

Prodotto da uve Trebbiano e Malvasia tenute ad appassire in fruttai per alcuni mesi. L'uva viene poi spremuta ed il mosto così ottenuto elabora ed invecchia in caratelli di castagno per tre anni come da secolare tradizione toscana.

Allergeni: solfiti

Caratteristiche confezionamento:

Bottiglia:

Tipo : PRIMAVERA
capacità 500 cc
peso vetro 470 gr
peso piena 1025 gr
altezza : 32 cm
diametro abboccatura : 3,0 cm
diametro collo : 2,8 cm
diametro bottiglia : 6,4 cm

Cartone:

contenuto : 6 bottiglie
dimensioni : altezza : 33,5 cm ;
lato : 21 cm ;
profondità : 14 cm
peso (con le bottiglie) : kg 6,4

1 pallet EUR EPAL (120x80): 72 (2 x 36) cartoni ossia 432 bottiglie

1 pallet americano (120x100): 148 cartoni ossia 888 bottiglie



CODICE A BARRE bottiglia

8 017662 101008