

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

**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'ammostamento 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 consigliati :** tulipano

**Grado alc. :** dai 15 % vol. ai 16,5 % vol.

**Annata vendemmia :** 2018 e da novembre la 2019

**Descrizione:**

Prodotto da uve Trebbiano 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** 420 gr  
**peso piena** 980 gr  
**altezza :** 32 cm  
**diametro abboccatura :** 3,0 cm  
**diametro collo :** 2,8 cm  
**diametro bottiglia :** 6 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