

**Prezzo - Price****9,00 €**

SALVADORI

Vin Santo del Chianti DOC - Villa Silvia



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino Passito DCG - Passito Wine DCG



Uve principali - Main grapes

Trebbiano/Malvasia bianca



Vinificazione - Vinification

Le uve vengono sottoposte ad un appassimento naturale. Il mosto ricavato dalla loro pressatura riposa nei caratelli per circa 5 anni prima di essere illimpidito e imbottigliato.

The grapes are subjected to a natural drying. The must obtained from their pressing rests in kegs for about 5 years before being clarified and bottled.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Colore ambrato, intenso e brillante.
Amber color, intense and brilliant.



Profumi - Smells

I profumi sono ricchi e avvolgenti, di frutta secca, mandorle e fichi secchi con leggere note di albicocca disidratata.

The aromas are rich and enveloping, of dried fruit, almonds and dried figs with light notes of dehydrated apricot.



Gusto - Taste

Caldo, dalla consistenza quasi cremosa, sapido e delicatamente dolce. Ottima persistenza speziata.
Warm, with an almost creamy consistency, savory and delicately sweet. Excellent spicy persistence.

Suggerimenti - Pairs



Perfetto con i dessert. È ottimo con i formaggi stagionati, oppure come vino da meditazione.
Perfect with desserts. It is excellent with aged cheeses, or as a meditation wine.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
500 ml	17%	100	5.50 - 6.50	18°C		8017746412297