

# BADIA DI MORRONA VIN SANTO DEL CHIANTI

Em outras partes da Toscana, as variedades típicas de uva para Vin Santo são Trebbiano e Malvasia. O Vin Santo da Badia di Morrona, em vez disso, utiliza Colombana também, uma uva típica da sua parte da Toscana.



Chianti, Toscana - Itália



Trebbiano, Malvasia e Colombana



O vinho é produzido de forma rigorosamente tradicional, deixando os cachos de uva secar em camadas de junco até fevereiro, a fim de aumentar o teor de açúcar como a uva seca e passas.



Envelhece 4 anos em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo dourado brilhante com destaques de âmbar.



No olfato, destaca boa frescura, com notas de frutos vermelhos.



Denso no paladar, doce e longa, é um Vin Santo com um excelente equilíbrio entre a doçura e uma acidez vibrante.



Temperatura de serviço entre 5°C a 8°C.



Pastelaria ou queijo envelhecido acompanhado de mel ou geléia ou marmelada.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15,5%

Açúcar: 155 g/l

Acidez Total: 100,27 meq/l PH: 3,65



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**