



DEDICATO
VINSANTO DEL CHIANTI
Denominazione di Origine Controllata

Da una meticolosa cernita dei grappoli nasce questo pregiato vino tipico della tradizione toscana. Dopo l'appassimento sui cannicci, le uve vengono delicatamente pressate e il mosto viene conservato in piccoli caratelli di rovere o castagno. Trascorsi 8-10 anni, il Vinsanto vede finalmente la luce ed è un'esplosione di riflessi ambrati e aromi intensi. Prodotto in pochissime bottiglie, è dedicato esclusivamente a chi ama le cose autentiche.

Le nettoyage méticuleux des grappes est le secret de ce vin précieux typique de la tradition toscane. Après avoir séché sur des canisses, les grappes sont délicatement pressées, le moût est conservé dans de petits tonneaux de chêne ou de châtaignier. 8 à 10 ans plus tard, le Vinsanto voit enfin le jour dans une explosion de reflets ambrés et d'arômes intenses. Limité à un tout petit nombre de bouteilles et dédié exclusivement à ceux qui aiment les produits authentiques.

Uvaggio Trebbiano toscano e Malvasia

Gradazione 16% vol.

Sistema di allevamento Guyot

Raccolta e vinificazione Le uve, dai colori che variano dal marrone al rosa fino all'ambrato, vengono accuratamente selezionate durante la vendemmia e raccolte a mano quando sono al massimo della maturazione. I grappoli sono poi messi ad appassire in un locale ben aerato sui tipici castelli di cannicci dove rimangono fino ai primi giorni di gennaio quando avviene la sgranellatura degli acini imperfetti. Con un piccolo torchio manuale le uve vengono delicatamente pressate e il mosto così ottenuto travasato in piccoli caratelli di rovere o castagno dove fermenta e riposa per 8-10 anni prima di essere imbottigliato.

Produzione 600 bottiglie da 0,50 L

Note organolettiche Dedicato si presenta di colore ambrato inteso con riflessi dorati. Profumi dolci di frutta secca e miele di acacia che si ritrovano anche al palato accompagnati da note speziate. Persistente e strutturato, amabilmente dolce, lascia il palato piacevolmente pulito.

Accostamenti gastronomici Ottimo per accompagnare formaggi stagionati, pasticceria secca e cioccolato fondente. In Toscana è un must con i cantuccini. Degustare a una temperatura di 10-15 °C.

Cépages Trebbiano toscano et Malvasia

Degré d'alcool 16% vol.

Méthode de culture Guyot

Récolte et vinification Le raisin, dont la couleur va du brun au rose en passant par l'ambre, est soigneusement sélectionné pendant les vendanges et récolté à la main quand il est très mûr. Les grappes sont mises à sécher dans un local bien aéré, sur des structures traditionnelles en canisses, elles y restent jusqu'aux premiers jours de janvier où on supprime les grains imparfaits. Le raisin est délicatement écrasé dans un petit pressoir manuel. Le moût est transvasé dans de petits tonneaux de chêne ou de châtaignier où il fermente et mûrit pendant 8-10 ans avant sa mise en bouteille.

Production 600 bouteilles de 0,50 L

Notes organoleptiques Le Dedicato a une robe d'un ton ambré intense avec des reflets dorés. Au palais, on retrouve des arômes doux de fruits secs et de miel d'acacia relevés par des notes épicées. Persistant et charpenté, aimablement doux, il laisse le palais agréablement libre.

Associations gastronomiques Excellent avec les fromages affinés, les gâteaux secs et le chocolat fondant. En Toscane, le must est de le déguster avec les Cantuccini. Déguster à 10-15 °C.