

Castello di Querceto

Vin Santo Chianti Classico

Vino dal colore bianco ambrato, intenso e complesso,
con note di frutta secca e miele.



Zona di produzione

Uve Malvasia, Trebbiano

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco ambrato.

Profumo: intenso e complesso, con note di frutta secca e miele.

Sapore: tipico del passito, intenso e con note persistenti di frutta secca solo leggermente zuccherino.

Abbinamenti: paté di fegato, formaggi piccanti e risotto alla grappa.

Grado alcolico

15%

Temperatura di servizio

18-20°C

