



## PIANDACCOLI VIN SANTO

### VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE DOC RISERVA



#### VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Nel mese di Settembre viene, infatti, eseguito un accurato diradamento lasciando sulle piante i grappoli più sani e più idonei alla produzione del nostro Vin Santo, le uve vengono poi raccolte a mano nel mese di ottobre per esser messe ad appassire sui graticci e lì lasciati fino al momento della spremitura che avviene entro il mese di Dicembre.

*We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. In fact, in the month of September, careful thinning is carried out, leaving the healthiest and most suitable bunches on the plants for the production of our Vin Santo. The grapes are then harvested by hand in the month of October to be left to dry on racks and left there until the moment of pressing which takes place within the month of December.*

#### DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Abbiamo particolarmente a cuore la realizzazione del Vin Santo perché questo vino è simbolo della tradizione e dell'autenticità contadina toscana e produrlo ci permette di portare avanti la memoria dei sapori della nostra famiglia.

*We particularly care about our Vin Santo because this wine is a symbol of Tuscan peasant tradition and authenticity and producing it allows us to carry on the memory of our family's flavours.*

#### NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Color ambrato. Sentori di miele, fichi secchi, albicocca e frutta candita. In bocca notevole impatto zuccherino che si trasforma in una piacevole sensazione fresca, lasciando il palato pulito. Lunga persistenza.

*Amber colour. Hints of honey, dried figs, apricot and candied fruit. In the mouth, a notable sugary impact that transforms into a pleasant fresh sensation, leaving the palate clean. Long persistence.*

#### ABBINAMENTI/PAIRINGS

Dessert, biscotti, pasticceria, formaggi erborinati e molto stagionati. Ideale con i Cantucci di Prato, provalo con i crostini ai fegatini.

*Desserts, biscuits, pastries, blue and very aged cheeses. Ideal with Prato Cantucci, try it with chicken liver pate – Tuscan crostini.*

**FORMATI/SIZE:** 0,375 l - Astuccio legno

#### SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 375 ml  
Bottiglie per cartone/bottle per box: 12  
Confezione/Box: Cartone/Cardboard  
Formato confezione/size: cm 28x28x22  
Peso confezione/weight: 11,5kg