

**Castello Sonnino**  
**VIN SANTO DEL CHIANTI**  
**GOLD LABEL D.O.C. 2007 - 375ml**  
Toscana, Itália



CASTELLO SONNINO  
BARONE DE KENZIS SONNINO

UVAS: 60% Trebbiano, 20% Malvasia e 20% Canaiolo

TIPO: Branco doce

VINIFICAÇÃO: As uvas são passificadas em esteira de palha por 120 dias. Amadurecimento em pequenas barricas por 5 anos.

COMENTÁRIOS: Cor âmbar, de boa intensidade, brilhante. Aromas complexos e agradáveis, de frutas cítricas caramelizadas, mescladas a frutas secas (amêndoas) e mel, com notas típicas de oxidação e tostado elegante. Doce, equilibrado, untuoso e com excelente concentração de sabores, tem bom corpo e longa persistência.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C

HARMONIZAÇÃO: Excelente com patê de fígado e queijo azul. Servido como vinho de sobremesa, acompanha muito bem doces a base de amêndoas. O clássico acompanhamento do Vin Santo é o Cantucci, biscoito crocante de amêndoas, que devem ser alegremente mergulhados na bebida.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554