

# D'Incanto

## Vin Santo del Chianti

Vino antico della tradizione toscana, ottenuto dai classici vitigni del Chianti, come Trebbiano e Malvasia, rappresenta il vino dell'ospitalità, della cortesia e dell'amicizia, prodotto fin dall'antichità dalla famiglia Tamburini e offerto da sempre agli amici più cari come segno di accoglienza e benvenuto.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

16,5% vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

il Vin Santo "D'Incanto" si presenta di colore giallo carico, con accesi riflessi ambrati, al profumo è ampio, complesso e gradevole con sentori di miele, frutta candita, vaniglia, fichi secchi e accenni di noce e caffè. Al gusto è strutturato, molto equilibrato, con la dolcezza e il calore dell'alcool ben bilanciati dalla freschezza e dall'acidità. Il finale è lungo e piacevole.

### ABBINAMENTI:

viene prodotto in quantità limitate per garantire la qualità della produzione, è un ottimo abbinamento con formaggi stagionati e pasticceria secca, si consiglia di servirlo tra 14 e 18 °C.

A traditional Tuscan wine made from classic Chianti grapes such as Trebbiano and Malvasia, it represents hospitality, courtesy and friendship. Produced for many generations by the Tamburini family, it is always offered to the dearest of friends as the sign of a warm welcome.

### ALCOHOL CONTENT:

16,5% vol.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Vin Santo "D'Incanto" is a golden yellow wine with intense amber reflections, a rounded, complex and pleasant bouquet with hints of honey, candied fruit, vanilla, dried figs and hazy notes of walnut and coffee.

On the palate it is well-bodied and balanced, the sweetness and warmth of the alcohol in perfect equilibrium with the fresh, sharp characteristics. Its aftertaste is long-lasting and pleasant.

### ACCOMPANIMENTS:

produced in limited quantities to guarantee quality, it is an excellent accompaniment for mature cheeses and dry confectionery. Best served at 14-18 °C.



50 cl