

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.

This fine wine, typical of Tuscan tradition, starts with a meticulous selection of the best grape bunches. After drying on canes, the grapes are gently pressed and the must is stored in small oak or chestnut barrels. After 8-10 years, the Vinsanto finally sees the light of day, in an explosion of amber reflections and warm aromas. Produced in very few bottles, it is dedicated exclusively to people devoted to truly authentic pleasures.

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.

Grape blend Tebbiano Toscano and Malvasia

Alcohol content 16% vol.

Training system Guyot

Harvesting and vinification The grapes - in colours ranging from brown to pink to amber - are carefully selected during the harvest and picked by hand when they are at peak maturity. The grapes are then left to dry in a well-ventilated room on typical cane structures where they remain until early January, when the imperfect grapes are removed from the bunches. With a small manual press the grapes are then gently pressed and the resulting must is poured into small oak or chestnut barrels, where it ferments and matures for 8-10 years before being bottled.

Production 600 bottles of 0.50 L

Organoleptic characteristics Dedicato has an amber hue flecked with golden reflections. On the nose, sweet fragrances of dried fruit, nuts and acacia honey, all also found in the mouth enlivened by spicy notes. Persistent and robustly structured, pleasurably sweet, it leaves the palate satisfyingly clean.

Gastronomic combinations Superb accompanying mature cheeses, dry pastries and dark chocolate. In Tuscany, it is traditionally drunk with Cantuccini almond biscuits. Taste at 10-15 °C.