



## Vinsanto del Chianti Classico Querciavalle DOC

*Sin dal primo predecessore Emilio nel 1870, la Famiglia Losi era conosciuta nella regione per il gusto e i profumi unici del proprio Vinsanto. Questa attenzione nella produzione di questo nettare speciale è stata tramandata attraverso le cinque generazioni ed oggi è ancora possibile degustare un Vinsanto autentico e che ricorda i quelli del passato.*

**Uve:** Trebbiano Toscano 50% e Malvasia del Chianti 50%

**Vigneti:** in vigneti autoctoni del Podere Querciavalle, situati ad una altitudine di 300/350 metri slm ed esposti a sud-sud-ovest, con un microclima asciutto e favorevole ad una maturazione ottimale del grappoli conferendo al prodotto ricchezza e maturità, in terreni di composizione complessa con una forte presenza di sassi di Galestro e Alberese.

**Vinificazione:** Le uve sono attentamente selezionate, prediligendo i grappoli integri raccolti durante l'intero periodo della vendemmia, in modo da equilibrare sia l'acidità che il contenuto zuccherino in essi contenuto. Le uve raccolte sono appesi a dei fili di ferro per l'appassimento naturale all'aria e al sole, prolungato fino alla seconda metà del mese di novembre. Dopo la delicata operazione di pressatura, il mosto ottenuto viene messo a fermentare in tipiche botti di legno, detti "caratelli", di piccole dimensioni. La fermentazione alcolica è lunga e lenta, tempo necessario per raggiungere sia il massimo grado alcolico di 16% che la complessità degli aromi che lo caratterizzano, quello della propria evoluzione.

**Invecchiamento** nei caratelli avviene per una durata di circa 10 anni.

**Grado alcolico:** 16%

**Temperatura di servizio:** 16°

**Colore:** paglierino, con riflessi dorati

**Profumo:** fruttato, etereo, con sentori che ricordano la mandorla amara

**Sapore:** Strutturato, complesso, ed armonico, con note inizialmente dolci che si evolvono in un finale intenso e molto persistente tendente al secco, lasciando la bocca perfettamente pulita.

**Abbinamenti gastronomici:** Cantucci, Ricciarelli, Panforte, Pasticceria Secca, Gorgonzola ed altri formaggi blu, Foie gras



### Famiglia Losi