

Giacomo Grassi

Giacomo Grassi è noto da anni per la sua produzione di olii extra vergini di oliva da monocoltivar di altissimo pregio e per la sua attività professionale di agronomo presso molte prestigiose aziende; recentemente ha iniziato a produrre vini dall'appezzamento di vigna di proprietà sito in località Dudda, comune di Greve in Chianti, in una piccola valle alta e stretta, dal clima molto fresco che connette la zona nord del Chianti con il Valdarno.

Santo delle Sabbie Canto Delle Sabbie

Vitigno:

Malvasia Lunga del Chianti

Caratteristiche principali:

Vino ottenuto da un vitigno storico quasi scomparso, la cui vinificazione richiede estrema precisione: il periodo ottimale di raccolta è brevissimo e va colto con attenzione per evitare il rischio di sovraturazione.

Profilo sensoriale:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso esprime un bouquet floreale e fruttato di rara eleganza. In bocca è leggero, fresco, con una gradazione alcolica contenuta e un finale lungo ed armonico.

Abbinamenti consigliati:

Ideale con pesce delicato, come una spigola al sale con erbe aromatiche.

