



# Vin Santo di Montepulciano DOC

## **CLASSIFICAZIONE**

Vinsanto di Montepulciano D.O.C.

## **UVE DA CUI E' PRODOTTO**

70% Malvasia, 20% Trebbiano, 10% Pulcenculo (grechetto)

## **ETA' DEI VIGNETI**

15 anni

## **TIPO DI TERRENO**

Origine Geologica Pleistocene, Formazione alluvionale con equilibrata presenza di argilla e sabbia.

## **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI**

est sud est

## **ALTITUDINE**

350 slm

## **EPOCA DI VENDEMMIA**

prima decade di Ottobre.

## **ELEVAZIONE**

Tre anni in piccoli caratelli di Rovere, in vetro per l'anno

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore, giallo ambrato assai denso Profumo, complesso, etereo con sentori di miele di acacia e di confettura di fichi. Sapore, pieno morbido e vellutato.

## **ANALISI CHIMICA**

Ac.vol. 1,00

Ac.tot. 6,50

Zucch. 60

Estr. secco 45

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Vino da meditazione.

*Limited production made with Grechetto, Malvasia and Trebbiano grapes.*

*Respecting ancient Tuscan tradition.*

*Aged for 5 or more years in oak barrels, it improves further with the years.*

