

Dei VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C.



DESCRIZIONE

Frutto della tradizione di Montepulciano, il Vin Santo è un nettare dorato adatto all'invecchiamento e da degustare alla temperatura di 10-12°C.

Color giallo dorato con riflessi ambrati, è di ampia gamma olfattiva con sentori di frutta candita, pasta di mandorla, miele di acacia e albicocca.

VITIGNI

Malvasia aromatica, Trebbiano, Grechetto

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Tufaceo-argilloso

AREA DI PRODUZIONE

Vigna Martiena

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Anno d'impianto: Tra il 2007 ed il 2011

TECNICA DI VINIFICAZIONE

ED AFFINAMENTO

Le uve vengono poste ad appassire su appositi graticci (3 mesi) e dopo la pigiatura il mosto ricavato a seguito di una breve decantazione, viene travasato nei caratelli di capacità variabile da 50 a 150 lt. La fermentazione avviene grazie al lievito madre presente all'interno dei caratelli, dove il Vinsanto rimane in affinamento per almeno 4 anni

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Minimo 20 anni