

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC



Frutto della tradizione di Montepulciano, il Vin Santo è un nettare dorato adatto all'invecchiamento e da degustare alla temperatura di 10-12°C. È perfetto per tanti tipi di dessert (cioccolato amaro, piccola pasticceria), ma anche a piatti salati come foie gras, formaggi stagionati a pasta dura ed erborinati.

NOTE DEGUSTATIVE

Color giallo dorato con riflessi ambrati, è di ampia gamma olfattiva con sentori di frutta candita, pasta di mandorla, miele di acacia e albicocca. In bocca è piacevolmente dolce ma bilanciato da un'ottima freschezza.

VITIGNI

Malvasia bianca lunga e Grechetto.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Tufaceo-argilloso

AREA DI PRODUZIONE

Vigna La Ciarliana

ALTITUDINE

300 mslm

ANNO D'IMPIANTO

2002

VINIFICAZIONE

Le uve vengono poste ad appassire su appositi graticci e dopo una soffice pigiatura il succo ricavato viene fatto fermentare molto lentamente nel periodo invernale.

MATURAZIONE

In caratelli per un periodo minimo di 4 anni.

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Minimo 20 anni



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com