

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C “1993”

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 60 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 3000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 800 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argilla

ALCOOL: 16,5 %

UVAGGIO: Malvasia bianca, Canaiolo bianco, Pulcinculo, Trebbiano Toscano, Sangiovese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 12 C°

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore giallo ambrato con riflessi aranciati, presenta profumi di frutta secca, fico, scorza d'arancia candita e miele. In bocca è un vino molto lungo, persistente, con finale dolce ma accompagnato da una fresca e piacevole nota acida.

ABBINAMENTO: E' il classico vino da meditazione ma si presta molto bene ad accompagnare pietanze come le foie gras, dolci con forte presenza di cioccolato ed alcuni formaggi erborinati.

TECNICHE DI PRODUZIONE

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano vengono posizionate in apposito locale areato dove per almeno 3 mesi fino ad inizio Gennaio dell'anno successivo alla raccolta.

Successivamente i grappoli vengono pressati e il mosto viene trasferito in appositi caratelli di rovere, castagno e ciliegio.

MATURAZIONE: 31 anni in caratelli.

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia.

