



TENUTA VALDIPIATTA



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Tipologia

Vino Santo di Montepulciano D.O.C.

Zona di produzione

Montepulciano

Uvaggio

Trebbiano, Grechetto, Malvasia in parti uguali

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione ed invecchiamento

Le uve accuratamente selezionate sono lasciate ad appassire su graticci fino ai primi mesi dell'anno successivo alla raccolta. Il mosto da esse ottenuto viene poi lasciato affinare in piccoli caratelli di rovere per un periodo minimo di 3 anni.

Abbinamento

Da solo o con dolci a pasta secca, cioccolato fondente, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

6-8°C

Produzione in n. di bottiglie

600

Category

Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

Production zone

Montepulciano

Grape varieties

Trebbiano, Grechetto, Malvasia in equal parts

Training system

Rammed cordon

Fermentation and ageing

Selected grapes are left to dry on grates until the first months of the new year after harvest.

The resulting must is then left to age in small oak barrels for at least three years.

Suggestions with food

Alone or with dry sweet biscuits, shortbread, dark chocolate, aged cheeses.

Serving temperature

42 - 46° Fahrenheit (6 - 8° Centigrade)

Number of bottles produced

600