



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Tipologia

Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

Zona di produzione

Montepulciano

Uvaggio

Trebbiano, Grechetto e Malvasia

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione ed invecchiamento

Il Vin Santo di Montepulciano è ottenuto da uve Trebbiano Toscano, Grechetto e Malvasia, accuratamente scelte e scrupolosamente seguite nel loro appassimento fino ai primi mesi dell'anno successivo alla raccolta. L'utilizzo di madri selezionate e l'invecchiamento in piccoli caratelli di rovere per un periodo minimo di tre anni, fanno di questo vino un prodotto unico e prezioso.

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