



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

# Vin Santo di Montepulciano

Colore ambrato, ha naso complesso e intenso, con note di fico e albicocca secca, nocciole, cannella. Bocca avvolgente, morbida, vellutata, dal finale equilibrato da buona acidità.

#### Vitigni

100% malvasia bianca

#### Zona di produzione

Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montepulciano e Cortona

#### Terreni

Ricchi di sabbie e argille salate

#### Sistema di allevamento

Cordone speronato

#### Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

#### Resa

90 q.li/ha

#### Età media delle viti

15 anni

#### Metodo di produzione

Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 4 mesi. Dopo la pressatura segue la maturazione.

#### Maturazione del vino

In caratelli da 100 litri per 6 anni

#### Affinamento in bottiglia

6 mesi

#### Dati analitici

Alcol 13% - Acidità totale 7 g/l - pH 3,67

#### Formato vino

 0,375 L