



Castello della Paneretta



VIN SANTO

Denominazione di Origine Controllata

<i>Colore</i>	Giallo dorato intenso
<i>Olfatto</i>	Aromatico, con sentori di mallo di noce, frutta secca e canditi
<i>Gusto</i>	Caldo ed avvolgente con acidità equilibrata che lo rende con finale pieno ed elegante
<i>Uve</i>	Trebbiano 70%, Malvasia 30%
<i>Tecnica</i>	Le uve destinate alla produzione del nostro Vin Santo sono malvasia e trebbiano e provengono da un vigneto di 0,65 ettari. Dopo la raccolta, i grappoli vengono fatti appassire appesi nelle soffitte della nostra tinaia per circa cinque mesi e successivamente pressati. Col mosto ottenuto vengono riempiti i "caratelli" (piccole botti di rovere o castagno da 110 litri). La durata di permanenza del Vinsanto nei caratelli non è mai inferiore ai 5 anni
<i>Produzione media</i>	1.500 bottiglie



Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net