



## VINSANTO DOC

**Colore:** Giallo dorato intenso

**Olfatto:** Aromatico, con sentori di mallo di noce, frutta secca e canditi

**Gusto:** Caldo ed avvolgente con acidità equilibrata che lo rende con finale pieno ed elegante

**Varietà:** Malvasia bianca 100%

**Tecnica:** 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

**Produzione media:** 1500 bottiglie