Vin Santo di Carmignano

DOLCE

INFO

Annate: 2014, 2015
Formato: 37,5 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Malvasia, Trebbiano
Suolo: Terreni deviati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 2.800
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 10 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento su stoie in canne in locale areato per 3-4 mesi. Pressatura soffice, fermentazione spontanea lenta a più riprese in caratelli di castagno usati. Affinamento per 5 anni al minimo negli stessi contenitori
Solforosa totale: 70 mg/l
Zuccheri residui: 180 g/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

FATTORIA DI BACCHERETO

Rossella Bencini Tesi

PERCHÉ

Il Vin Santo di Fattoria di Bacchereto è un vino bianco dolce di grande carattere e storia. Le mille sfaccettature di frutta secca non risultano stucchevoli grazie alla giusta spalla acida che gli dona bevibilità e lunghezza.

QUANDO

Il Vin Santo è ideale da bere accompagnato ad un cantuccio artigianale, meglio se immerso totalmente nel bicchiere. I due si aiuteranno e diventeranno un'accompagnata vincente per la fine della vostra cena.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it