

C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A

VINSANTO 2003

Le uve destinate alla produzione del nostro Vin Santo sono al 30% Malvasia e al 70% 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 quattro-cinque mesi e successivamente pressati.

Col mosto ottenuto vengono riempiti per 3/4 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.

Colore: Giallo dorato molto intenso.

Profumo: intensamente aromatico di mallo di noce, frutta secca e canditi.

Gusto: grande concentrazione zuccherina ed acidità equilibrata lo rendono estremamente pieno ed allo stesso tempo elegante.

Uve: Trebbiano 70%, Malvasia 30%

Alcol: 14,00%

