



## VINSANTO 2004

*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 cinque mesi e successivamente pressati.*

*Col mosto ottenuto vengono riempiti i "caratelli" (piccole botti in 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%

