

Vin Santo

SAN GIMIGNANO

D.O.C. Vin Santo

VILLA CUSONA - *San Gimignano*



Viene prodotto in quantità limitata seguendo ancora l'antico metodo tradizionale: dopo un'accurata scelta, le uve vengono lasciate appassire su graticci di canne fino a gennaio, poi vengono pressate ed il mosto ottenuto è travasato in piccoli caratelli, dove viene lasciato invecchiare per almeno cinque anni. La svinatura avviene di solito nel periodo pasquale (da qui probabilmente il suo nome). Una volta imbottigliato, il Vin Santo può invecchiare ancora per moltissimi anni, acquistando in ricchezza e fragranza. Ha un sapore più o meno amabile a seconda delle annate e dei caratelli nei quali è invecchiato.

Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, San Colonbano.

Colore: ambrato.

Profumo: ricco e penetrante, con presenza di nocciola e mandorle tostate.

Sapore: armonico, moderatamente abboccato, con piacevole retrogusto ben definito e pulito.

Conservazione: 20 - 30 anni.

Abbinamenti: vino da dessert e particolari occasioni.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi da cl. 50.



TENUTE GUCCIARDINI STROZZI