



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

VIN SANTO

SAN GIMIGNANO VIN SANTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Rispettoso della antica tradizione toscana, questo vino viene prodotto da una selezionata cernita di uve Trebbiano e Malvasia, attentamente appassite sui graticci. Dopo la vinificazione, il Vin Santo matura per oltre 4 anni in caratelli leggermente scolmi, posti nelle soffitte di Cusona.

Colore: giallo ambrato, con bei riflessi vivaci.

Profumo: ricco e penetrante con sentori di frutta secca, nocciola e mandorle tostate.

Sapore: armonico, piacevolmente abboccato, con retrogusto elegante e pulito.

Respectful of old Tuscan traditions, this wine is made from a meticulous selection of Trebbiano and Malvasia grapes, methodically withered on fruit drying racks. After vinification, Vin Santo ages for over 4 years in partially full casks, stored in the historical attics of Cusona.

Colour: amber yellow with nice lively highlights.

Perfume: rich and pervasive, with scents of dried fruit, hazelnuts and toasted almonds.

Flavour: harmonious, pleasantly sweet with a clean, elegant aftertaste.

Principe Girolamo Strozzi

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Loc. Cusona. 5 - 53037 San Gimignano (Siena)
Tel. +39 0577 950 028 - Fax +39 0577 950 260
info@guicciardinistrozzi.it - www.guicciardinistrozzi.it



 500 ml