



Sanctus

Vino dolce liquoroso

VITIGNO: 100% uve grechetto (vitigno autoctono)

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA: Tardiva, le uve vengono raccolte manualmente in cassetta, quando hanno raggiunto un buon grado di maturità mantenendo un'elevata acidità.

APPASSIMENTO: delle uve sulla pianta e/o su graticci

AFFINAMENTO: circa 10 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 16%

VIGNA: Località Fontanella, 330 m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est-ovest, impianto di circa 15/20 anni, con 3500 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, 80 q/ha

ANNI DI CONSERVAZIONE: anche 8/10 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: ambrato con riflessi dorati

AROMA: odore pieno. Intenso e persistente si apre in degustazione con sentori di albicocca, frutta molto matura, crema pasticcera e fiori odorosi. Ricorda il miele.

GUSTO: aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca. Di ottima persistenza gustativa, ha buona acidità e residuo zuccherino.

ABBINAMENTO: vino da dessert. Ideale con pasticceria secca, come tozzetti (biscotti locali)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



Formati bottiglia

 750 ml