



FATTORIA DI S. QUINTINO



UVE TREBBIANO E MALVASIA

ZONA DI PRODUZIONE

COMUNE DI SAN MINIATO, PISA

ALTITUDINE 200 MT. S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CAPOVOLTO TOSCANO

VINIFICAZIONE APPASSIMENTO DELLE UVE PER CIRCA QUATTRO MESI; FERMENTAZIONE ALCOLICA IN CARATELLI DI ROVERE DI CAPACITÀ INFERIORE A 100 LITRI DOVE IL VINO RIMANE PER CINQUE ANNI

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO AMBRATO INTENSO

SAPORE: COMPLESSO E PERSISTENTE

NOTE OLFATTIVE: CARATTERIZZATO DA NOTE DI FRUTTA SECCA E MIELE

GRADO ALCOLICO 16 - 19 %VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI BISCOTTI SECCHI, DOLCI CASALINGHI, PECORINO DI FOSSA



VINSANTO DOC

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)