

SANCTUS

Vino dolce liquoroso

NOTE DI PRODUZIONE

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	Le uve vengono appassite sulla pianta e/o su graticci
AFFINAMENTO	Circa 10 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	16% Vol
VIGNA	Località Fontanella, 330m 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
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

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 unasplendida piacevolezza in bocca. Di ottima persistenza gustativa, ha buona acidità e residuo zuccherino

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTO	Vino da dessert. Ideale con pasticceria secca, come tozzetti (biscotti locali)

