



VIN SANTO *di Montepulciano*

Tre Rose

Uve:

Trebbiano 50%, Grechetto 30%, Malvasia 20%

Tecniche di produzione:

Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 6 mesi. Dopo la pressatura, il mosto fermenta in caratelli da 100 lt, sigillati, in cui resta per minimo 7 anni.

Produzione annuale media:

1.500 bottiglie da 375 cl.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: intenso color ambra.

Profumo:

incredibilmente intenso e complesso, con ampie note fruttate di fico, albicocca e prugna.

Sapore:

avvolgente e accattivante, con lungo vellutato finale.

Abbinamenti:

tradizionale accompagnamento dei cantucci toscani e dessert in generale.



37,5 cl