



TENUTA VALDIPIATTA



## VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

### **Tipologia**

Vino Santo di Montepulciano D.O.C.

### **Zona di produzione**

Montepulciano

### **Uvaggio**

Trebbiano, Grechetto, Malvasia in parti uguali

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Le uve accuratamente selezionate sono lasciate ad appassire su graticci fino ai primi mesi dell'anno successivo alla raccolta. Il mosto da esse ottenuto viene poi lasciato affinare in piccoli caratelli di rovere per un periodo minimo di 3 anni.

### **Abbinamento**

Da solo o con dolci a pasta secca, cioccolato fondente, formaggi stagionati.

### **Temperatura di servizio**

6-8°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

600

### **Category**

Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

### **Production zone**

Montepulciano

### **Grape varieties**

Trebbiano, Grechetto, Malvasia in equal parts

### **Training system**

Rammed cordon

### **Fermentation and ageing**

Selected grapes are left to dry on grates until the first months of the new year after harvest.

The resulting must is then left to age in small oak barrels for at least three years.

### **Suggestions with food**

Alone or with dry sweet biscuits, shortbread, dark chocolate, aged cheeses.

### **Serving temperature**

42 - 46° Fahrenheit (6 - 8° Centigrade)

### **Number of bottles produced**

600