



Tenuta di Gracciano della Seta

MONTEPULCIANO / SIENA / ITALIA



VINO Vin Santo di Montepulciano DOC

CRU Maramai

ESPOSIZIONE VIGNETI Nord est

ALTITUDINE 300 metri s.l.m.

TIPO DI TERRENO Franco sabbioso

ANNO DI IMPIANTO 1970

VITIGNI Trebbiano 90% Malvasia 10%

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PRODUZIONE 10 ettolitri per ettaro

VINIFICAZIONE Accurata selezione manuale dei grappoli, appassimento sui cannicci per tre mesi, pressatura con antico torchio a vite e fermentazione in caratelli di Rovere

INVECCHIAMENTO 6 anni in caratelli di rovere da 110 Lt.

PRODUZIONE MEDIA BOTTIGLIE 600 bottiglie da 0,375 l

ESAME VISIVO Giallo ambrato

ESAME OLFATTIVO Intenso, riconoscimenti di frutta candita, fichi e prugne appassite, uvetta, frutta sciropata e miele

ESAME GUSTO-OLFATTIVO Mediamente dolce in equilibrio con la freschezza, finale persistente

ABBINAMENTI È perfetto per molti tipi di dessert (torte, biscotti, cioccolato amaro, piccola pasticceria), ma anche per piatti salati come il foie gras, i formaggi stagionati e i formaggi erborinati, il pollo o il tacchino nel Vin Santo