

*Azienda Casale*



**Azienda Casale**

di Aldimaro Daviddi



## **IL CARATELLO VIN SANTO DI MONTEPULCIANO** DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VITIGNI:** Trebbiano 30%, Malvasia 40%, Grechetto (Pulcinulo) 30%

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** Sud / Sud-Ovest

**ALTITUDINE:** 360 metri s.l.m.

**TIPI DI TERRENO:** Limoso argilloso

**ETÀ DEI VIGNETI:** 2003

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3.600 ceppi/ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Inizio Settembre

**VENDEMMIA:** Manuale

**PRODUZIONE:** 30 ettolitre per ettaro

**VINIFICAZIONE:** Al momento della raccolta viene effettuata una selezione molto attenta delle uve. I grappoli vengono successivamente posti ad appassire su cannicci fino a metà Dicembre

**INVECCHIAMENTO:** Dopo essere stati diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto viene posto a fermentare in appositi caratelli di rovere e castagno da circa 100 litri

**NUMERO MEDIO BOTTIGLIE:** 1.000 bottiglie da 0,50 lt

**COLORE:** Ambrato intenso, caratteristico del Vin Santo

**ABBINAMENTI:** Da gustarsi dopo pranzo, con i tradizionali Cantucci toscani o con un dolce. Servire a una temperatura di circa 18 °C