

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

# Vin Santo di Montepulciano



Colore ambrato, ha naso complesso e intenso, con note di fico e albicocca secca, nocciole, cannella. Bocca avvolgente, morbida, vellutata, dal finale equilibrato da buona acidità.

**Vitigni**

100% malvasia bianca

**Zona di produzione**

Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montepulciano e Cortona

**Terreni**

Ricchi di sabbie e argille salate

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Età media delle viti**

15 anni

**Maturazione del vino**

In caratelli da 100 litri per 6 anni

**Alcol**

13%

**Formato vino**

 0,375 L