



### **VINSANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C.**

Sono davvero pochissime le bottiglie di VinSanto che produco perché il mio VinSanto è molto particolare. Nasce esclusivamente da una scrupolosa selezione delle migliori uve di Malvasia, Trebbiano e del locale Pulcinculo.

Le uve, "scelte" in vigna, vengono messe ad appassire nella fruttaia su stuoie di canna di lago dove rimangono per almeno 120 giorni. Al termine dell'appassimento vengono spremute ed il mosto ottenuto, con una concentrazione eccezionale, viene immesso in piccoli caratelli da 50 e 75 litri dove rimane per almeno 7-9 anni senza nessun intervento esterno solo maturando sulla "madre" che ha 140 anni. Il momento della svinatura è sempre molto emozionante perché ogni caratello è una sorpresa, non si conosce ne la qualità del vino ne tanto meno la quantità che contiene sino all'apertura del carato stesso. E' anche questo il fascino del VinSanto, un mistero capace di affascinarci anno dopo anno. Alla svinatura segue un periodo di affinamento in vetro di almeno 30 - 36 mesi, il che vuol dire che il mio VinSanto non esce sul mercato prima di dieci anni, che possono diventare anche 12 a secondo delle annate.

Uvaggio: Malvasia, Pulcinculo, Trebbiano

Possibilità di invecchiamento: 20 - 30 anni

Abbinamento: Ottimo vino da dessert da servire con i dolci tipici senesi o con formaggi erborinati. Ottimo anche servito in abbinamento al paté toscano.