

# Vin Santo Montescudaio D.O.C.

<b>Regione</b>	Toscana
<b>Territorio</b>	Colline di Montescudaio
<b>Vendemmia</b>	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
<b>Vitigni</b>	<i>Trebbiano, Malvasia</i> . Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato.
<b>Vinificazione</b>	Le migliori uve di trebbiano e malvasia, scrupolosamente scelte e raccolte a mano, sono fatte appassire in modo naturale nei tradizionali cannicci, secondo la più antica tradizione toscana. Il mosto ottenuto è fatto fermentare, ermeticamente chiuso, direttamente in caratelli da 200 litri, dove poi riposa per 5 anni.
<b>Caratteri sensoriali</b>	Dal colore giallo paglierino con riflessi ambrati, ha profumi complessi, eterei, caratteristici, che ricordano la frutta secca, con leggero retrogusto amarognolo. Il sapore è dolce, morbido, rotondo e vellutato.
<b>Gastronomia</b>	Tradizionale vino da dessert toscano, trova il suo naturale abbinamento con i cantuccini e con tutta la pasticceria secca. Chi vuole osare, può abbinarlo con miele tartufato e formaggi piccanti.
<b>Temperatura</b>	Si consiglia di servire a 20 - 22°, dopo aver stappato la bottiglia almeno un'ora prima.
<b>Conservazione</b>	Sopporta lunghissimo invecchiamento, se conservato in ambiente ottimale, quali cantine fresche, buie ed umide. Una volta aperto si mantiene ottimamente per una durata superiore a sei mesi.