



TRE ROSE
MONTEPULCIANO

Vin Santo di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Tramandata con la stessa tecnica da quasi un secolo, la "Madre" è il sedimento di cellule di lievito ricco di proteine, determinante nella fermentazione del Vin Santo.

Essa rappresenta un vero e proprio patrimonio enologico che garantisce la qualità di un prodotto autentico, ma anche un patrimonio culturale che salvaguardia una tecnica antica che si trasmette negli anni, praticamente immutata.

Uve: Da uve Malvasia 70%, Trebbiano 30%.

Tradizione, esperienza e cura artigianale sono gli ingredienti primari per il nostro Vin Santo di Montepulciano, prodotto nel territorio indiscutibilmente più vocato per la produzione di questa DOC.

Tecniche di produzione: Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 4 mesi. Dopo la pressatura, il mosto fermenta in caratelli da 100 lt, sigillati con ceramica, in cui resta per un minimo da 7 anni.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Intenso, color ambra.

Profumo: Incredibilmente intenso e complesso, con ampie note fruttate di fico, albicocca, prugna e frutta secca.

Sapore: Avvolgente ed accattivante, dal finale lungo e vellutato.

Abbinamenti: Tradizionale accompagnamento dei cantucci toscani e dessert in generale. Ottimo anche con i formaggi.

