

Vin Santo di Montepulciano

TENUTA
TREROSE



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

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

METODO DI PRODUZIONE

Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 4 mesi. Dopo la pressatura segue la maturazione

MATURAZIONE DEL VINO

In carratelli da 100 l per 5 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

12,5%



0,375 lt



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