

FATTORIA MONTELLORI



VIN SANTO DOC

Bianco dell'Empolese

Denominazione: DOC Bianco dell'Empolese

Varietà: 100% Trebbiano

Provenienza: Fucecchio

Le uve provengono dagli storici vigneti, ad archetto, dell'Azienda. La vendemmia avviene manualmente, agli inizi di Settembre, quando le uve hanno raggiunto una perfetta maturazione. I grappoli, attentamente selezionati, vengono messi ad **appassire**, in maniera naturale, in appositi locali dell'Azienda.

Le uve vengono pressate a fine Febbraio primi di Marzo e subito messe in piccole botti e carati di differenti legni. Lì il nostro Vinsanto rimane per un minimo di 5 anni. Il tempo e le escursioni termiche fanno il resto. Alla fine dei 5 anni si procede all'assemblaggio ed al successivo imbottigliamento. E' previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Vinificazione: Fermentazione ed affinamento in piccoli carati di rovere da 40 a 225 litri.

Note gustative: Colore ambrato con riflessi dorati. Di buona struttura. Al naso si riconoscono subito i profumi della frutta secca e dei fichi. Al palato si ritrovano le stesse sensazioni accompagnate da note di miele. Molto persistente.

Temperatura di servizio: 12°C

Produzione annua: 4.000 btl

Abbinamenti consigliati: Torte secche e con creme.
Biscotti al cioccolato e frutta secca.
Formaggi stagionati e leggermente erborinati.