

Vin Santo



Pieno di tradizioni e vita contadina.

Da anni nell'Azienda Verbena viene prodotto il "Vin Santo" che nasce dall'uvaggio di Malvasia e Trebbiano.

Nel piano superiore della nostra cantina vengono sistemati i grappoli, solo quelli piu' belli, dove per 4 mesi rimangono ad appassire. I grappoli vengono spremuti ed il mosto ricavato viene, per circa 4 anni, invecchiato in Caratelli di Rovere.

Colore giallo paglierino, profumo intenso ed armonico, e' un vino da degustare con gli amici, accompagnato magari da un'ottima pasticceria secca o formaggi toscani.

COLORE: giallo paglierino

UVA: Malvasia e Trebbiano

APPASSIMENTO UVA: 4 mesi

INVECCHIAMENTO IN CARATELLI DI ROVERE: 4 anni
circa

BOTTIGLIA: 500 ml.

PRODUZIONE BOTTIGLIE: 1.000



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it