

FATTORIA DEL CERRO



VINSANTO DI MONTEPULCIANO DOC

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: le zone collinari di Acquaviva di Montepulciano (SI)

UVE: Trebbiano toscano e Malvasia bianca

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono vendemmiate manualmente e messe ad appassire su graticci in locali ben arieggiati fino al raggiungimento della giusta concentrazione; il mosto che si ottiene dalla pigiatura delle uve viene trasferito in caratelli di rovere dove effettuerà la fermentazione alcolica e rimarrà ad affinare per 3 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE: al naso si percepiscono chiare note di albicocca, pesca, fico, ed erbe secche; in bocca è denso e dolce, con una freschezza persistente. E' l'abbinamento ideale in accompagnamento a dolci e biscotti, formaggi di capra stagionati, formaggi erborinati e foie gras