



## **VINSANTO DI CARMIGNANO D.O.C. RISERVA**

ANNATA: 2014

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2960 bt da 0,375 l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925 (da sempre prodotto in azienda)

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Est ; 100-150 m s.l.m.

VITIGNI: 90% Trebbiano, 10% San Colombano

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

VENDEMMIA: Primi di settembre

VINIFICAZIONE: Appassimento naturale delle uve fino a Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Vinificazione tradizionale in piccoli carati di castagno, ciliegio e rovere da 100 lt l'uno per 6 anni. I caratelli sono collocati sotto tetto e la fermentazione alcolica si svolge a freddo nei mesi invernali.

ELEVAZIONE: Carati di castagno, ciliegio e rovere per 7 anni.

AFFINAMENTO: Bottiglia per almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO: 14 %

RESIDUO ZUCCHERO: 290 g/l

MODALITA' DI SERVIZIO: Servire a 16° - 18°C

GASTRONOMIA: Si accompagna ai biscotti, a tutti i dolci toscani, ai formaggi erborinati ed anche al paté di fegato

### **CARATTERI ORGANOLETTICI:**

COLORE: Giallo dorato intenso.

PROFUMO: Molto complesso, fruttato, con note di frutta secca e candita di albicocca e scorze di arancia; note floreali di fiori gialli.

SAPORE: Complesso, dolce, morbido, opulento, con retrogusto fruttato, persistente di frutta candita.