



# VIN SANTO di CARMIGNANO 2015

DOC Riserva

Importation privée



**Région :** Toscane

**Cépages :** 100% Trebbiano, 10% San Colombano

**Vignobles :** Les raisins proviennent de la région de Carmignano. Les sols complexes sont en schiste, exposé Est à **100-150 m d'altitude.**

**Vinification :** Récolte début septembre. Les raisins sont mis à sécher selon des méthodes naturelles dès le moment de la vendange au mois de février suivant. La vinification s'effectue en petits fûts traditionnels de châtaignier et de cerise. Développement en petits fûts pendant 5 ans. Vieillessement en bouteille pendant au moins 3 mois.

**Dégustation :** Couleur jaune doré profond. Nez assez complexe, fruité, avec des fruits secs et des écorces d'abricot et d'orange confites ; nuances florales de fleurs jaunes. Bouche complexe, douce et opulente avec une finale douce et persistante de fruits confits.

**Accords :** Idéal avec un dessert.

**Service :** Servir à 16°C-18°C.

## Importation privée

375 ml

UVC : 6

