

FRANCESCHI



IL POGGIONE



Vin santo Sant'Antimo DOC

Tipico vino della tradizione toscana, prodotto con uve Trebbiano e Malvasia che, una volta raccolte, vengono poste ad appassire su graticci, secondo l'antica tradizione, al fine di aumentare la concentrazione zuccherina. Dopo la spremitura, la fermentazione ed il lento invecchiamento avvengono nei caratelli, piccole botticelle da 100 litri, per almeno 5 anni, sulla madre, un composto di lieviti e batteri che viene preservato di anno in anno che influisce in maniera importante sulle caratteristiche organolettiche del vin santo stesso.

Uve: Trebbiano e Malvasia

Vendemmia: Manuale in cassette

Fermentazione e Maturazione: Molto lente per almeno 5 anni in caratelli da 100 litri, sulla madre del Vin Santo, un insieme di lieviti che, oltre a permetterne la fermentazione, ne conferiscono il caratteristico aroma.

Profilo organolettico: Colore ambrato, presenta al naso profumi intensi di albicocche secche, mandorle amare e miele. In bocca mostra un gusto né troppo dolce né troppo secco ed una buona acidità che lo rendono versatile negli abbinamenti gastronomici.

Abbinamenti: Tipico abbinamento con i cantucci toscani ed in generale con la pasticceria secca, la sua non eccessiva dolcezza lo rende un abbinamento originale con formaggi erborinati.