IL POGGIONE

Vin Santo Sant'Antimo Riserva 2009

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 pressatura, la fermentazione ed il lento invecchiamento avvengono nei caratelli, piccole botti da 100 litri 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.

Denominazione	Vin Santo Sant'Antimo Riserva
Uvaggio	Trebbiano e Malvasia
Annata	2009
Alcol	16,50%
Vigneti	Vigneti aziendali ad un'altitudine di 127 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Cordone speronato-
Raccolta	A mano
Vinificazione	Appassimento sui graticci per almeno 90 giorni.
Affinamento	Fermentazione ed invecchiamento in caratelli per 8-9 anni sulla "madre".

IL POGGIONE

Analisi organolettica	Colore ambrato, presenta al naso profumi intensi di albicocche secche, mandorle amare e miele. In bocca mostra un gusto nè troppo dolce nè 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.