



IL POGGIONE

## Vin Santo Sant'Antimo Riserva 2006

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	2006
Alcol	16,50%
Vigneti	Vigneti aziendali ad un'altitudine di 127 metri s.l.m.
Tipo di impianto	Cordone speronato-
Raccolta	A mano e successivo appassimento sui graticci
Vinificazione e Affinamento	Fermentazione e lungo invecchiamento in caratelli 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.

---