



VIN SANTO DI CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata

Uve | Blend

Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga toscana, San Colombano

Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga toscana, San Colombano

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia *Carmignano (PO), Italy*

Altitudine | Average Altitude

215 m s.l.m *215 m a.s.l*

Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot
Guyot

Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

70 q.li /Ha *7 tons/Ha*

Grado Alcolico | *Alcohol Content*15,5% vol

Temperatura di servizio | *Serving Temperature*..... 14-16°C



Vinificazione | Vinification

L'uva viene raccolta a mano e viene posta ad appassire nella vinsantaia su graticci di canna per circa 4 mesi. Una volta completato l'appassimento, l'uva viene pressata ed il mosto posto in caratelli da 50l per un periodo che varia dai tre ai cinque anni.



Grapes are harvested by hand and they are dried in a vinsantaia on cane trellis for approx 4 months. Once the grape is dried, it is pressed and its must is stored in a 50hl caratello (small wood barrel) for 3 to 5 years.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore giallo dorato carico. All'olfatto intenso ed etereo con sentori di frutta secca, miele ed albicocca. Al palato si presenta pieno ed avvolgente, con la spiccata dolcezza perfettamente in equilibrata da una piacevolissima freschezza acida. Grande persistenza e retrogusto complesso ed armonico.



Intense golden yellow. It has ethereal-alcoholic dried fruits, honey and apricot aromas. Full bodied in taste, its fair volatile acidity makes the sweetness and the freshness combine perfectly. Excellent persistence, complex and harmonic aftertaste.

Da abbinare ai classici cantuccini alle mandorle, da provare su formaggi erborinati o stravecchi. Vino da meditazione.

To be combined with the traditional cantuccini (cookies with almonds), we recommend to try it with herbed cheese and hard cheese. Vin Santo is a meditation wine.



www.artimino.com