

VINSANTO DI CARMIGNANO
D.O.C.
RISERVA



ANNATA: 2010

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO).

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5540

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925 (da sempre prodotto in azienda).

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: Est, 100 - 150 m s.l.m.

VITIGNI: Trebbiano 90%, San Colombano 10%.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso.

VENDEMMIA: Primi settembre.

VINIFICAZIONE: Appassimento naturale delle uve fino a febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Vinificazione tradizionale in piccoli carati di castagno ciliegio e rovere da 100 lt. l'uno. I caratelli sono collocati sotto tetto e la fermentazione alcolica si svolge a freddo nei mesi invernali.

ELEVAZIONE: carati di castagno, ciliegio e rovere per 5 anni.

AFFINAMENTO: bottiglia per almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO: 13,5 % svolto + 5 % da svolgere.

RESIDUO ZUCCHERO: 290 g/l

MODALITA' DI SERVIZIO: servire a 16°- 18° C.

GASTRONOMIA: si accompagna a tutti i dolci.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: giallo dorato intenso.

PROFUMO: molto complesso, fruttato, con note di frutta secca e candita di albicocca e scorze di arancia; note floreali di fiori gialli.

SAPORE: complesso, dolce, morbido, opulento, con retrogusto fruttato persistente di frutta candita.