



Leopoldo

CORTONA D.O.C. VIN SANTO

Tipico prodotto della tradizione toscana, prodotto con uve appassite poi fermentato e affinato in piccoli caratelli. La presenza di una modesta quantità di zuccheri residui lo rendono ideale per l'abbinamento a cioccolato e dessert in genere.

IDENTIFICAZIONE: CORTONA D.O.C. Vin Santo

VARIETÀ DI UVA: Grechetto, Trebbiano e Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE: Pietraia di Cortona (ca. 290metri s.l.m.)

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre

AFFINAMENTO: in caratelli di legno per un periodo minimo di 5 anni e poi in bottiglia per almeno 6 mesi

COLORE: ambrato

PROFUMO: di straordinaria complessità che va dalla frutta matura alla nocciola tostata

GUSTO: l'alcool, gli zuccheri e la sua struttura formano un insieme di grande piacevolezza

GRADO ALCOLICO: svolto da 15 a 17

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 19°C.