



CANTINA DEL
REDI

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C.2010

Cantina del Redi

Classificazione del vino: Vin Santo di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Varietà: Selezione uve bianche e rosse.

Comune di produzione: Montepulciano (Si)

Resa per ettaro: 20 q.li vino

Altimetria del vigneto: 350/400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 3500/4500 piante per ettaro

Vinificazione: appassimento per 3 mesi delle uve su graticci, pressatura soffice e immissione del mosto in caratelli di legno di rovere e di castagno da 30-70 litri, dove avviene la fermentazione e successivo invecchiamento

Periodo di maturazione: minimo 5 anni in caratelli di rovere e di castagno da 30-70 litri

Colore: giallo oro carico e brillante con venature ambrate

Bouquet: di buona complessità dove spiccano sentori di caramello ben integrati a note di miele di castagno, che si completano con lievi sensazioni di frutta secca

Gusto: le forti e decise sensazioni di alcool e frutta candita,

perfettamente supportate da una giusta espressione del legno, si integrano in splendida armonia con buone note di miele

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: piccola pasticceria secca, dolci alla frutta e cioccolato.

Ardito accostamento a formaggi di pasta morbida accompagnati da miele e pere

Wine Classification: Vin Santo di Montepulciano

Certified Denomination of Origin

Grape Varieties: White and Red Grapes Selection

Production Area: Montepulciano (Si)

Yield per Hectare: 20 quintals

Altitude of Vineyard: 350/400 metres ASL

Planting System: Guyot

Plant Density: 3500/4500 plants per hectare

Vinification: the grapes are dried on mats for 3 months, followed by light pressing. The must is put in oak and chestnut kegs of 30-70 litre capacity where fermentation followed by ageing take place

Maturation period: Minimum of 5 years in 30-70 litre oak and chestnut kegs

Colour: deep, brilliant golden yellow with amber hues

Bouquet: complex with distinct scents of caramel blended with notes of chestnut honey that are complemented by light sensations of dried fruit

Flavour: strong and decisive sensations of alcohol

and candied fruit, balanced by the right touch of wood, are well harmonized with lovely, honey flavours

Ideal Serving Temperature: 16-18°C

Food Pairing: small biscotti, fruit desserts and chocolate. It is also an unusual and delicious accompaniment for soft cheeses with honey and pear .

