
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Cantina del Redi

Classificazione del vino: Vin Santo di Montepulciano
Denominazione di Origine Controllata
Comune di produzione: Montepulciano (SI)
Altimetria del vigneto: 350/400 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro
Vinificazione: appassimento per 3-5 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
Production Area: Montepulciano (SI)
Altitude of Vineyard: 350/400 metres ASL
Planting System: Guyot
Plant Density: 2500/3500 plants per hectare
Vinification: the grapes are dried on mats for 3-5 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 .

