



SANT'ANTIMO DOC VIN SANTO

VITIGNI: Trebbiano e Malvasia

INVECCHIAMENTO: Caratelli di rovere

ALCOOL IN VOLUME: 14,00/18,00%

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20 anni e più

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1989

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo ambrato con riflessi dorati

PROFUMO: Intenso, pieno, complesso con sentori di mandorle tostate, propoli e albicocca secca

SAPORE: Ricco, caldo, con lunga persistenza aromatica di miele e frutta passita

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-18°C

ABBINAMENTI: Vino da fine pasto o meditazione.

Interessante l'abbinamento con formaggi erborinati e pasticceria secca

