



Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Pulce in Culo – Trebbiano – Malvasia

VENDEMMIA

Raccolta manuale –

Seconda – Terza decade di Settembre

APPASSIMENTO

Appassimento naturale su graticci
per 4 – 5 mesi

AFFINAMENTO

4 anni minimo in caratello e successivo
affinamento in bottiglia

ABBINAMENTI

Simbologgia l'accoglienza, è il vino che nella
tradizione contadina dava il benvenuto e
siglava relazioni importanti. Pregiatissimo.
Da solo o in abbinamento a formaggi
stagionati di grande struttura.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Pulce in Culo – Trebbiano – Malvasia

HARVEST

Hand-harvested –

Half-last days of September

RAISING

The natural raising, on drying mats,
lasts 4 – 5 months

AGEING AND REFINING

Minimum 4 years in caratellos (small casks) and
some further bottle ageing

FOOD PAIRING

This wine symbolizes the Tuscan hospitality,
it was the welcoming gesture in the ancient
countryside tradition, it signed all the important
events. Highly precious. Drank by itself, perfectly
pairs with aged fully structured cheese.