

TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELESA

MERLAIA

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

DAL TIPICO COLORE AMBRATO, IL VIN SANTO MERLAIA È INTENSO E PERSISTENTE, CON PIACEVOLI SENTORI DI NOCE, ALBICOCCA E DATTERO. DAL GUSTO CALDO E PERSISTENTE, HA UN INGRESSO DOLCE E CON UN FINALE PIACEVOLMENTE ASCIUTTO.

**UVAGGIO:**

50% TREBBIANO TOSCANO 50% MALVASIA BIANCA

ZONA DI PRODUZIONE:

VIGNETO DI MERLAIA , 300 M S.L.M

TERRENI:

SABBIA E ALBERESE

RACCOLTA:

INIZI DI OTTOBRE

RESA:

10 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

APPASSIMENTO DEI GRAPPOLI IN CASSETTE FINO A GENNAIO DOPO LA VENDEMMIA; QUINDI SI PROCEDE AD UNA PIGIATURA SOFFICE. FERMENTAZIONE IN CARATELLI DI ROVERE DI SLAVONIA DA LT. 50

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PERFETTO CON DOLCI E BISCOTTI SECCHI DELLA TRADIZIONE TOSCANA, FORMAGGI ERBORINATI O FOIE GRAS

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 1.200

FORMATI BOTTIGLIE:

LT 0,50