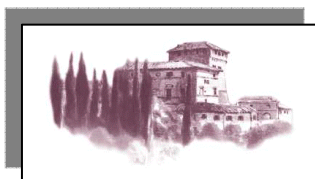




SAN BARTOLOMEO di Castelnuovo Tancredi

- **Denominazione:** Vinsanto D.O.C. Orcia 2007
- **Uvaggio:** Malvasia e Trebbiano Toscano
- **Vinificazione:** Ottenuto dall'appassimento naturale su cannicci di uve Trebbiano e Malvasia. Le uve appassite, dopo un periodo di circa 90gg, vengono pressate e il mosto fiore viene messo per 36 mesi in "petit barriques" di rovere francese a grana fina di media tostatura e piccoli carati.
- **Affinamento in bottiglia:** Da 6 a 12 mesi
- **Bottiglie prodotte:** 2.600
- **Temperatura di servizio:** circa 12°
- **Abbinamenti:** Si accompagna perfettamente a formaggi invecchiati o erborinati come pecorino e gorgonzola. Sempre fantastico con i classici tozzetti o con crostate di frutta, ma anche da gustare semplicemente da solo.
- **Note organolettiche:** Colore ambrato che evoca note intense di prugne, albicocche, datteri e mandorle tostate, con un finale persistente e sinuoso.
- **Alcool:** 16%



----- **CASTELNUOVO TANCREDI** -----

Tenuta Castelnuovo Tancredi – 53022 Buonconvento (SI) – Tel – Fax (39) 0577 806090
www.castelnuovotancredi.it info@castelnuovotancredi.it