

Vin Santo



Ein Wein aus der lebendigen Tradition bäuerlichen Lebens.

Im Landwirtschaftsbetrieb Verbena wird der berühmte, aus den Rebsorten Malvasia und Trebbiano gewonnene „Vin Santo“ bereits seit Jahren hergestellt.

Im Obergeschoss unserer Kellerei werden hierzu die schönsten Trauben zum Trocknen ausgebreitet, wo sie 4 Monate lang allmählich verdorren. Die Beeren werden anschließend sanft gepresst, bevor der so erhaltene Most etwa 4 Jahre lang zum Altern in kleinen Eichenfässern, den so genannten Caratelli, gelagert wird.

Dieser besondere Wein ist mit seiner strohgelben Farbe und dem intensiven, harmonischen Geschmack der beste Begleiter von erlesenem Feingebäck oder Käse aus der Toskana für wahrhaft genießerische Momente.

FARBE: strohgelb

REBSORT: Malvasia und Trebbiano

TROCKENPHASE DER BEEREN: 4 Monate

ALTERUNG IM KLEINFASS: etwa 4 Jahre

FLASCHE: 500 ml

PRODUKTION: 1.000 Flaschen



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it