

## **Vin Santo Di Carmignano D.O.C.**

*Denominazione Di Origine Controllata*

Questo vino ottenuto da sceltissime uve di Trebbiano e Malvasia, è prodotto in quantità estremamente limitata. Le uve, dopo essere state lasciate appassire sulle stuoie, vengono spremute in Dicembre e il mosto così ottenuto viene messo in piccoli caratelli di castagno dove fermenta lentamente e matura per un periodo minimo di tre anni. Dal colore giallo oro carico, dal profumo intenso e persistente tra frutta secca e caratello, corposo, armonico, amabile e vellutato si abbina con biscotteria varia e fichi secchi.

DA SERVIRE A TEMPERATURE AMBIENTE.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 16%