

DON SANTO

VITIGNO:

Blend di uve autoctone a bacca bianca.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO:

12,5%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino e pressatura tradizionale. La fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool.

AFFINAMENTO:

In contenitori di acciaio per 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 75 e cl 200.

DURATA:

Per un paio di anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e tenuta in frigo, si conserva bene qualche mese.

ABBINAMENTI:

Vino da dessert dolce ma non stucchevole, ottimo in abbinamento a dolci a base di crema, ricotta e frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Don Santo è un ottimo vino da dessert, ottenuto da mosti altamente zuccherini. Ha profumi intensi e aromatici da degustare con fantasia non solo con i tipici dolci siciliani.

