



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



STELLATO

Malvasia di Candia 100%

VINO OTTENUTO DA UVE PASSITE

GRADAZIONE: 12% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

Il vigneto viene potato secondo la classica forma d'allevamento a Guyot; le operazioni sono eseguite in modo da favorire il successivo appassimento in pianta che rappresenta parte importante della tecnica di produzione di questo vino. Il vigneto è esposto a sud.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in epoca tardiva al fine di assicurare un leggero appassimento su pianta. Una volta giunti in cantina, i grappoli sono disposti su appositi graticci ed esposti a una costante ventilazione naturale che ne garantisce un ulteriore corretto appassimento. Solo nel mese di dicembre le uve subiscono la torchiatura e la successiva fermentazione in barrique. La maturazione in botte prosegue per 8 mesi e il vino permane in bottiglia per altri 6 mesi prima del consumo.

COLORE

Giallo dorato intenso e brillante.

ODORE

Intenso, dolce, con note di frutti canditi, miele, pesca e scorza d'arancio.

SAPORE

Morbido, delicato, bilanciato. Le albicocche disidratate, il miele e l'arancia la fanno da padrone rendendo questo passito dolce ma mai stucchevole.

ABBINAMENTI

Ottimo con pasticceria secca, torte alla crema, semifreddi e cioccolato fondente.

COME SERVIRE

In calici a tulipano leggermente svasati all'estremità, ad una temperatura di 12-14°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello
29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE