



*Leopoldo*

CORTONA D.O.C. VIN SANTO

*Tipico prodotto della tradizione toscana, prodotto con uve appassite poi fermentato e affinato in piccoli caratelli. La presenza di una modesta quantità di zuccheri residui lo rendono ideale per l'abbinamento a cioccolato e dessert in genere.*

**IDENTIFICAZIONE:** CORTONA D.O.C. Vin Santo

**VARIETÀ DI UVA:** Grechetto, Trebbiano e Malvasia

**ZONA DI PRODUZIONE:** Pietraia di Cortona ( ca. 290metri s.l.m.)

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine Settembre

**AFFINAMENTO:** in caratelli di legno per un periodo minimo di 5 anni e poi in bottiglia per almeno 6 mesi

**COLORE:** ambrato

**PROFUMO:** di straordinaria complessità che va dalla frutta matura alla nocciola tostata

**GUSTO:** l'alcool, gli zuccheri e la sua struttura formano un insieme di grande piacevolezza

**GRADO ALCOLICO:** svolto da 15 a 17

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 19°C.