



Il Tollena Vin Santo di San Gimignano D.O.C.

<i>Tipo di vino</i>	Vin santo di San Gimignano D.O.C.
<i>Zona di produzione</i>	San Gimignano
<i>Vigneto</i>	La Sbarra - Colle paterno - I Pioppi
<i>Microclima</i>	Temperato di tipo subumido con temperature di 13,3°C e piovosità media di 870 mm.
<i>Suolo</i>	Sabbioso con intercalazione di argilla e ciottoli
<i>Altitudine</i>	222 metri
<i>Vitigno/i</i>	70% Malvasia del Chianti, 30% Trebbiano toscano
<i>Densità di impianto</i>	3400 piante per ettaro
<i>Sistema di coltivazione</i>	Suolo lavorato con potatura a cordone speronato
<i>Sistema di produzione</i>	Le uve vengono scrupolosamente scelte a mano all'inizio della vendemmia, quindi adagiate su stuoie di canna collocate in solaio dove rimangono ad appassire fino a giusto appassimento. Successivamente vengono pressate ed il mosto viene messo in piccoli caratelli di rovere collocati in solaio. Qui il Vin Santo rimane a maturare per cinque anni.
<i>Caratteristiche</i>	<i>Colore:</i> rosso rubino intenso e vivace ambrato. <i>Profumo:</i> assai complesso con note che ricordano il miele di acacia, il fiore della ginestra e le spezie. <i>Gusto:</i> fresco, sapido e asciutto. Tenzialmente dolce e vellutato.
<i>Dati analitici</i>	Alcol: 15,5% Acidità totale: 7 g/l
<i>Temperatura di servizio</i>	20°C
<i>Accostamenti gastronomici</i>	Pasticceria secca e formaggi a pasta molle importanti

Tollena