



FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO VINSANTO D.O.C.

Per la produzione del Vin Santo alla Fattoria del Teso disponiamo di locali appositamente progettati e particolarmente idonei per l'appassimento sui tradizionali cannicci e il successivo invecchiamento negli storici caratelli di rovere e castagno posti sotto il tetto; ne risulta quindi un prodotto di elevata qualità.



IL MARCHIO MONTECARLO

I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.

Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

SCHEMA TECNICA:

ZONA

località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.

UVE

Trebbiano Toscano e altri vitigni previsti dal disciplinare D.O.C. vengono appassiti su appositi cannicci in ambiente ben ventilato.

FERMENTAZIONE

in caratelli di rovere da 200 litri per 2 anni.

MATURAZIONE

in caratelli di rovere e castagno da 70-80 litri, posti sottotetto per almeno altri 3 anni.

AFFINAMENTO

LONGEVITÀ

il vinsanto per sua natura si presta a lunghi invecchiamenti in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

giallo ambrato, limpido.

PROFUMO

etereo con sentori di uva passa, albicocche e frutta secca.

SAPORE

amabile, caldo, morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

ABBINAMENTI

vino da dessert, ottimo abbinamento con biscotti mandorlati e pasticceria secca.

CONFEZIONE

Bordolese da 500 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

