

## Vin Santo DOC 2009



E' il vino dell'ospitalità. Dopo una raccolta le uve vengono appassite su graticci di canna e vinificate dopo circa 5 mesi. Prodotto mantenendo la tradizione, viene poi imbottigliato dopo minimo 10 anni, dopo essere stato in piccoli caratelli in rovere di 15 litri

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**  
50,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Palazzo Vecchio](#)

#### Descrizione

Ha un colore ambrato è decisamente un vino con dei sentori complessi di pera e fico, sentori di miele acacia e spezie. Morbido e aromatico al palato con una straordinaria persistenza e sentori di frutta passita.

**Abbinamenti:** formaggi e salumi, primi piatti con crostacei e molluschi, carni bianche e piatti di pesce

#### Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.