



AMELIO

Vin Santo D.O.C Pisano San Torpè

UVAGGIO: Trebbiano toscano 60% , Colombana 40%

GRAPE VARIETY: Trebbiano toscano 60% , Colombana 40%

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, fine settembre

HARVEST: handmade, end of September

VINIFICAZIONE: Le uve mature e perfettamente sane vengono appese in appassimento per circa 4 mesi e successivamente pressate con pressatura soffice..

VINIFICATION: the best grapes, matured and perfectly healthy are picked and hung to dry for 4/5 months, after the raisin are soft pressed.

MATURAZIONE: fermentazione e invecchiamento in caratelli di rovere per almeno 5 anni.

MATURATION: fermentation and aging in durmast wooden barrels for a minimum of 5 years.

AFFINAMENTO: Affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi

REFINING: Refining in bottle for min. 5 months

TITOLO ALCOLOMERICO: 17 % Vol

ALCOHOL STRENGTH: 17 % by Vol

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

BOTTLES PRODUCED: 3.000

ABBINAMENTI: Perfetto a fine pasto con Cantucci toscani, pasticceria, gelato e Tiramisù.

FOOD PAIRINGS: It's perfect with desserts, Cantuccini toscani, pastry, ice cream and Tiramisù

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C - 15° C

SERVICE TEMPERATURE: 12° C - 15° C

NOTE ORGANOLETTICHE: colore ambrato brillante, profumo di frutta secca, miele ed albicocche unito a note speziate. Gusto abboccato, caldo e persistente bilanciato da buona acidità e grado alcolico.

TASTING NOTES: amber colour, brilliant, a fragrance of honey, dried fruit and apricot , the flavour is fairly sweet, warm and persistent, good balance with acidity and alcohol strength.

CUPELLI SPUMANTI

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI) ITALIA
info@cupellivini.com - www.cupellivini.com