

# SCIPIONE VINSANTO

**Altitudine:** 300 mt s.l.m.

**Terreni:** collinari di medio impasto tendenzialmente sabbioso

**Esposizione:** Sud e Sud-Ovest

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione annuale media:** 1.000 bottiglie

**Epoca Vendemmia:** fine settembre - prima decade di ottobre

**Appassimento:** naturale, in telai di legno per la durata di tre mesi

**Maturazione:** 3-4 anni in barrique di rovere francese

**Uvaggio:** Malvasia del Chianti, Trebbiano

**Olfatto:** note di frutta secca (albicocca, mela)

**Gradazione alcolica (alc. %):** 14,50

**Abbinamenti consigliati:** vino da dessert (Cantuccini di Prato), formaggi stagionati o tipo gorgonzola

# SCIPIONE VINSANTO

**Altitude:** 300 m above sea level

**Terrain:** hillside vineyards with mixed consistency soils with a prevalence of sand

**Exposure:** south and south-westerly

**Training system:** Guyot

**Average annual production:** 1,000 bottles

**Harvest time:** end of September - first ten days of October

**Withering:** natural, in wooden frames for three months

**Maturing:** 3-4 years in French oak barriques

**Grape varieties:** Malvasia del Chianti, Trebbiano

**Bouquet:** notes of dried fruit (apricot, apple)

**Alcohol content (Vol. by %):** 14.50

**Pairings:** dessert (Cantuccini di Prato), matured cheeses or gorgonzola