



TENUTA
SOVESTRO



Vino Passito “VINO DEI FRATI”

Per fare il nostro passito le uve vengono raccolte nella prima settimana di settembre e vengono messe ad appassire su stuoie fino a metà novembre. Vengono poi pressate e il mosto che ne deriva viene chiarificato per decantazione statica per circa 24 ore, per togliere tutte le impurità.

Viene poi messo a fermentare in caratelli che variano dai 50 ai 100 lt e qui resta a fermentare ed affinare fino all'imbottigliamento.

Colore: aranciato tendente al dorato

Profumo: frutta a pasta gialla, miele

Palato: rotondo e persistente

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: con i tipici dolci toscani.

*Piatti consigliati in abbinamento
nel nostro ristorante da Pode:*

- I cantucci della Lucia



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com