



**Vinsanto Bianco Empolese
DOC**

SEMIRAMIS

2010



Vitigni: Trebbiano Toscano, Malvasia

Production Zone: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt slm

Terreno: Argilloso, Calcareo

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: prima metà di settembre

Gradazione alcolica: 17,5% vol

Formato (cl): 50

Appassimento sulle stuoie: 3 mesi

Invecchiamento: almeno 7 anni in caratelli di castagno

Informazioni tecniche: Grappoli selezionati di Trebbiano e Malvasia vengono posti ad appassire su cannicci di stuoie per 3 mesi in ambiente ben ventilato. I grappoli vengono pressati e il mosto ottenuto viene posto ad invecchiare in caratelli di castagno (50 o 100 lt), collocati nel sottotetto, per almeno 7 anni

Note degustative: Di colore giallo ambrato, presenta profumi molto intensi di frutta secca (fico, dattero, albicocca, mandorla) e confettura (prugna). Al gusto è molto strutturato, elegante e perfettamente equilibrato. Ottima la persistenza