



# Poggio alla Sala



## VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Montepulciano.

**UVAGGIO:**

Malvasia 40%, Grechetto 40%, Trebbiano 20%.

**TERRENO:**

Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

**SISTEMA D'IMPIANTO:** Guyot e Cordone speronato - 3.500 ceppi per ha.

Età media delle viti in produzione 30-40 anni.

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 50 ql.

**MICROCLIMA:** Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata e del Cetona, influenzano positivamente il clima del territorio.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Un'attenta cernita dei grappoli viene posta ad appassire circa 4 mesi nei graticci prima dell'ammostamento. La fermentazione avviene in piccoli caratelli che vengono sigillati insieme con la "madre" per un periodo di circa 5 anni.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore ambrato, ha profumo intenso e complesso di uva passa e frutta candita. In bocca è denso, dolce, persistente ed elegante.

**ABBINAMENTI:**

Classico vino da meditazione, si abbina a "fois gras", formaggi stagionati ed erborinati, dolci secchi in genere. Temperatura di servizio 14°-16° C.

**PRODUCTION AREA:**

Montepulciano – Argiano.

**GRAPE VARIETIES:**

Malvasia 40% - Trebbiano 40% - Grechetto 20%.

**SOIL:**

Diverse mixture of fine sand and clay, with Marine Pliocene sediment.

**VINE TRAINING:**

Guyot and straight-line spurred tying – 3,500 vine stocks per hectare. Average age of producing vines: 30-40 years.

**PRODUCTION PER HECTARE:** 5 tons.

**MICROCLIMATE:**

Moderate temperatures throughout the year, and the vineyards' southern exposure create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of three lakes, Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and two mountains, Amiata and Cetona, has a positive influence on the local climate.

**WINEMAKING PROCESSES:**

Grapes are carefully selected and placed on mats to dry for about four months before pressing. Fermentation takes place in small kegs that are sealed with the "mother" for a period of about five years.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

The colour is amber; the bouquet is intense and complex, with scents of raisin and candied fruit. The flavour is full, sweet, elegant and persistent.

**PAIRING:**

A classic wine of meditation, it pairs well with "fois gras", seasoned and blue-veined cheeses, and sweets such as biscotti.

Serving Temperature: 14 – 16 C