



## Vin Santo Sant'Antimo 2012

Colore ambrato con riflessi dorati. Aromi intensi di mandorle tostate, propoli e albicocche secche al naso. Al palato magnifica complessità aromatica di miele e diversi tipi di frutta secca e candita, con finale molto lungo. Adatto come: vino da dessert o da meditazione. Accompagnamento ideale per formaggi erborinati e biscotteria secca, come i cantucci.

Produttore	Altesino
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	DOC
Annata	2012
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	16.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Vitigni	Trebbiano, Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314455
Adatto a	Formaggi saporiti, Formaggi erborinati, Formaggi, Dessert



### Vinificazione

Le uve vengono fate appassire. Il vino viene affinato in piccole botti di rovere

