

le Berne

AZIENDA AGRICOLA  
Vin Santo di Montepulciano

## Vin Santo di Montepulciano DOC

Il Vin Santo di Montepulciano è, la terza, ma non per importanza, D.O.C. del territorio del "Nobile", nasce da un'antica ricetta che prevede l'appassimento di "uve scelte" e rappresenta da sempre il simbolo dell'ospitalità, utilizzato per scaldare il corpo di qualche forestiero di passaggio dalla collina, o per festeggiare qualche lieto evento, o per brindare alla domenica dopo un pasto diverso dal solito.

Porta il nome di "Mamma Ada", perno della famiglia Natalini e dell' Azienda le Berne. Da sempre le "uve scelte" di Malvasia e Pulcinculo vengono poste in appassimento in stuoie di canniccio, dopo un lungo periodo vengono pigiate e messe a maturare insieme alla "madre" nei caratelli, dove inizia la fermentazione e l'affinamento. Il tutto avviene nella "vinsantaia", tipico sottotetto, luogo dove i caratelli subiscono tutte le escursioni termiche dell'anno. Il Vin Santo Ada ha colore ambrato, profumo molto intenso di frutta secca e note di miele e spezie; in bocca è pieno, dolce e persistente. Ottimale da bere in compagnia a fine pasto, con i tipici cantucci o altri dolci secchi. Perfetto anche come vino da meditazione.

### SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Cervignano  
Altitudine Vigneti: 350 metri slm  
Uvaggio: Grechetto Bianco (Pulcinculo) 80% Malvasia 20%  
Sistema di Allevamento: Guyot doppio  
Produzione Uva per Hs: 60/70 q.li/ha  
Periodo di Vendemmia: Dalla seconda alla terza settimana di Settembre  
Tecniche di Vinificazione: Appassimento sui cannicci fino Fine Gennaio Febbraio, pigiatura e passaggio in caratello insieme alla madre, fermentazione e affinamento per sei sette anni.  
Affinamento Bottiglia: 8 mesi minimo

### Principali dati analitici:

Gradazione alcolica 12,50/15,00% Vol.  
Acidità totale 6,20  
Zuccheri residui 310,00

[Torna Indietro >>](#)

