



Castello di Magione

# Damiata Vin Santo

Colli del Trasimeno D.O.C.



<b>Denominazione:</b>	Colli del Trasimeno D.O.C.
<b>Varietà:</b>	Grechetto e Trebbiano
<b>Altitudine:</b>	Mt. 350 s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	Sud, sud-est
<b>Suolo:</b>	Di natura prevalentemente argilloso sabbiosa, con una buona frazione di scheletro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità di impianto:</b>	5000 ceppi per ettaro
<b>Vinificazione:</b>	Appassimento 3-4 mesi su graticci. Dopo la pressatura il mosto è lasciato decantare naturalmente per circa un mese. In seguito il mosto è avviato alla fermentazione alcolica in piccoli caratelli da 114L dove vi resta per almeno 3 anni. Successivamente viene messo in bottiglia dove resta ad affinare ulteriori 6 mesi prima di essere commercializzato.
<b>Formati disponibili:</b>	0,50 litri

Il vino si presenta alla vista con un colore ambrato, brillante. All'olfatto è inebriante nei profumi fruttati, di miele e minerale. Al palato è austero nella sua eleganza, complesso, persistente. Ideale vino da meditazione, accompagna il fine pasto con biscotti secchi e dessert.

