



BARATTIERI

Vin Santo

Denominazione	Colli Piacentini Vin Santo
Tipologia	Vino Bianco Passito
Uve	Malvasia di Candia Aromatica
Bottiglie Prodotte	800-1000
Formato	Lt 0,500 - Lt 0,375
Altitudine	200-300 s.m.l.
Gradazione	Tra 8 e 10 % vol.
Vigneti	Albarola - Berganzina
Descrizione	Soltanto i migliori grappoli di Malvasia di Candia Aromatica vengono selezionati dalle mani esperte dei vendemmiatori di lungo corso. Adagiati sui graticci, riposano in appassimento a ventilazione naturale per 60/70 giorni. In periodo Natalizio si procede con la pigiatura in torchio manuale, e dopo un passaggio in vasca d'acciaio inizia la lunga attesa: immesso nei caratelli (alcuni dell'800) inizia il lungo percorso fermentativo e di affinamento grazie alla Madre, costituita nel 1823 che ne aumenta struttura e carattere di anno in anno. Dopo 10 anni il vino viene imbottigliato, e sono necessari altri 2 anni di affinamento in bottiglia.