



Vigneto

Altitudine: 300 mt. S.l.m. – Esposizione: Sud.

Uvaggio

Malvasia 50%, Pulceinculo (Grechetto) 40%, Trebbiano 10%.

Vendemmia

07 settembre 2007

Affinamento

le migliori uve dell'azienda vengono accuratamente selezionate e poi appassite naturalmente su cannicci in ambienti areati; vengono quindi lavorate al raggiungimento della giusta gradazione zuccherina (normalmente a fine marzo dell'anno successivo). Il mosto fiore messo e sigillato con ceralacca in piccoli caratelli di una capacità massima di 65 litri, a contatto della madre compie una lentissima fermentazione ed un affinamento che in Villa S. Anna viene protratto almeno per otto anni.

Abbinamenti

Vino da meditazione; si abbina con formaggi stagionati, cioccolato fondente e sigari toscani.

Produzione

600 bottiglie annue.