

ABBAZIA DI  
MONTE OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

## Vino passito Santo dell'Abate IGT Toscana

**Zona di produzione:** versante Nord Est di Chiusure (SI).

**Giacitura:** Collina.

**Altitudine:** 400 m slm.

**Tipologia di Terreno:** Di origine Pliocenica, tendenzialmente argilloso con presenza di sabbie gialle (tufo), quasi privo di scheletro e con moderata fertilità.

**Uve impiegate:** Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca e Verdea.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e Guyot.

**Densità di impianto:** 5000 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 70 q.li/ha

**Tecnica di produzione:** raccolta e selezione dei grappoli manuale durante la prima decade di Settembre, appassimento per circa 3 mesi in graticci di legno, al termine l'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene immesso in piccoli caratelli di rovere posti nella vinsantaia, dove fermenta spontaneamente e riposa per un periodo minimo di tre anni.

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta di colore giallo ambrato con riflessi ramati, profumo di frutta secca, fichi e miele amalgamato al legno del caratello. Morbido, dolce, mielato con nota acida che lo rende molto elegante e complesso.

**Abbinamenti Gastronomici:** vino da dessert da abbinare con qualsiasi tipo di pasticceria, in particolare a pasticceria secca come cantucci e ricciarelli.

**Alcool:** %v/v 16.0

**Acidità totale:** gr/l 6.5

**Zuccheri residui:** gr/l 80.0

**pH:** 3.60

**Formati disponibili:** 0.375 L



ABBAZIA DI  
MONTE OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

## Passito wine Santo dell'Abate IGT Tuscany

**Area of production:** north-east of Chiusure (SI)

**Position:** Hills.

**Altitude:** 400 metres above sea-level.

**Kind of soil:** from the Pliocene epoch, tends to be clayey with yellow sand (tuff), few stones and moderately fertile

**Variety of grape:** Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca and Verdea.

**Farming system:** Single stem bearing fruiting spurs and Guyot.

**Density of planting:** 5,000 vines per hectare

**Yield per hectare:** 70 quintals per hectare

**Method of production:** harvested and selection of clusters of grapes by hand in the first ten days of September, drying for about 3 months in wooden racks; at the end the grapes are pressed and the must obtained is placed in small oak barrels in the *vinsantaia*, where it ferments spontaneously and rests for a minimum of 3 years.

**Organoleptic features:** it has an amber yellow colour, with coppery reflections, a scent of dried fruit, figs and honey amalgamated with the wood of the barrel. Soft, sweet, honeyed with an acidic note that makes it very elegant and complex.

**Food pairings:** a dessert wine that pairs with any type of pastry, especially dry pastries typical in Tuscany, such as *cantucci* and *ricciarelli*.

**Alcohol:** %v/v 16.0

**Total acidity:** gr/l 6.5

**Residual sugars:** gr/l 80.0

**pH:** 3.60

**Size available:** 0.375 L



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore s.r.l. Società Agricola  
Loc. Monte Oliveto Maggiore 1, 53041 Asciano (Si) Italy

[www.agricolamonteoliveto.com](http://www.agricolamonteoliveto.com) - [info@agricolamonteoliveto.com](mailto:info@agricolamonteoliveto.com)

EN