

Nome completo del vino *VIN SANTO DI MONTEPULCIANO*

Zona di produzione	Il vino è prodotto solamente nella annate di altissima qualità, dalla scelta manuale delle migliori uve bianche, provenienti dai vigneti della zona Salarco.
Tipologia dei terreni	I vigneti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla e sabbia), ad un'altitudine compresa tra i 350 e 450 metri s.l.m., con un'esposizione a Sud-Est.
Uve impiegate	Uve bianche autoctone.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato. Densità impianto 4.000 ceppi per Ha
Tecniche di produzione	Dopo la vendemmia (con la selezione manuale dei migliori grappoli), che avviene di solito a partire dalla seconda decade di Settembre, si procede alla sistemazione dei grappoli su stuoie di canne di lago per l'appassimento, che si protrarrà fino alla fine di dicembre. Ad appassimento completato, i grappoli vengono pigiati (senza diraspatura) ed il mosto ottenuto, viene messo in caratelli di rovere o castagno (di una capienza tra i 50 e i 75 litri), per un periodo minimo di 7 anni. Negli stessi caratelli, aiutato della presenza della "madre del vin santo", il nuovo Vin Santo svilupperà la fermentazione e svolgerà il lunghissimo invecchiamento. Al termine si procederà alla svinatura dei caratelli, agli assaggi, agli assemblaggi ed, in fine, all'imbottigliamento.
Quantità prodotta	1.200/1.500 bottiglie circa
Le migliori annate	2001, 2004, 2006, 2007 (ultimi 20 anni).
L'azienda	Di proprietà della Famiglia CONTUCCI dal XI secolo, l'azienda agricola si estende su una superficie di 170 Ha, di cui 22,5 vitati, occupati 7 da oliveto e 141 da seminativi e bosco. Aspetti agronomici ed enologici curati direttamente dai proprietari.