



Home > News > A tavola con il Vin Santo dell'azienda Metinella

## A TAVOLA CON IL VIN SANTO DELL'AZIENDA METINELLA



Tra i vini liquorosi il Vin Santo è un classico del patrimonio enologico italiano. Profumatissimo e dolce, dal sapore intenso e dal colore brillante, il Vin Santo del Chianti nasce in Toscana mediante un procedimento esperto che rappresenta un vero e proprio **patrimonio storico di sapienze antiche**. Nonostante ormai accompagni spesso la conclusione dei pasti, assume un sapore unico e sacro quando viene degustato in occasioni speciali come il Natale.

L' **Ora**, il Vin Santo prodotto dalla **cantina Metinella**, un'azienda situata nel cuore della terra

**del Nobile di Montepulciano**, sintetizza perfettamente l'eccellenza delle terre poliziane. Quello di Metinella è un Vin Santo lasciato maturare per almeno cinque anni nei caratteristici caratelli, che viene vinificato dopo che le uve sono state lasciate appassire naturalmente per quattro mesi.

Alla vista si presenta giallo dorato intenso, con riflessi ambrati al calice, al gusto dolce e caldo, equilibrato, di buon corpo e di lunghissima persistenza.

Si abbina in maniera ottima a dolci da forno e alla pasticceria secca: nel periodo natalizio è perfetto accompagnare i dolciumi, soprattutto il panforte.

Potrebbe piacerti:



.Metinella

CONDIVIDI!

Tweet

Like 0

G+

### RICERCA UN PRODUTTORE

Search ...

Regione

Tutte le regioni

Provincia

Tutte le province

Submit

Reset

### NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

\* Email:

\* Nome:

ISCRIVITI

per cercare digita e premi invio

### TAG

birra champagne degustazione enogastronomia enoturismo eventi eventi food&wine **eventi vino** expo 2015 export vino grappa prosecco sicilia Toscana vini biologici vini naturali vini pregiati Vinality vinality 2016 vino

### TOUR



Dal 1987 tutta la qualità di Montalpruno  
10 novembre 2016

### ARTICOLI INTERESSANTI



### DEGUSTAZIONI GUIDATE



Dal 5 all'8 dicembre viaggio tra i Musei del Cibo, Parma  
23 novembre 2015

Vini de Vignerons – Vini di Vignaioli: vini naturali

2 novembre 2015



TRIVENETO, AL VIA IL PROGETTO VITICOLTURA 4.0

18 gennaio 2018

Arrivano i corsi di Good Beer Society

19 gennaio 2018

Dall'11 al 13 aprile 2018 torna a Tokyo Wine & Gourmet

18 gennaio 2018

## INTERVISTE IN FIERA



Carpenè Malvolti: il passato apre la porta al futuro  
11 luglio 2017



**VUOI MOLTIPLICARE I TUOI CLIENTI E PAGARE MENO TASSE?**

FAI PUBBLICITÀ SULLA STAMPA SPECIALIZZATA

Nel 2018 potrai beneficiare di un credito d'imposta del 75% ai 90% sugli investimenti incrementali

**ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORI E STAMPATORI**

**[ABBONATI ORA]**

*i Grandi Vini*

**6 NUMERI**

**35,00 €**

## INSERISCI UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Required fields are marked \*

Nome \*

Email \*

Website

Invia il commento!