



# la spinosa

AGRICOLTURA BIOLOGICA



- Nome: **FOCO D'AMBRA**  
Denominazione: *Vino Passito*  
Metodo di produzione: *Biologico*  
Qualificazione: *Vino Passito*  
Vigneto: *San Martino Chioppi*  
Esposizione: *Sud Ovest*  
Allevamento: *Chioppi*  
Terreno: *Sabbie plioceniche*  
Uvaggio: *Malvasia Toscana, Trebbiano appassiti minimo*  
*4 mesi*  
Fermentazione: *3 anni in caratello*  
e invecchiamento  
alcool: *15%*

*Colore: ambrato lucente.*  
*Profumo intenso di vaniglia e caffè tostato.*  
*In bocca arriva morbido e caramellato, caldo.*  
*Finale speziato. Consigliato l'abbinamento a*  
*formaggi saporiti. Classico vino da meditazione!*



Azienda Agricola **la spinosa** - AGRICOLTURA BIOLOGICA

Via delle Masse, 15 - 50021 - Barberino Val d'Elsa (FIRENZE) - Telefono +39 055 8075413 - Fax +39 055 7602967 - info@laspinosa.it - www.laspinosa.it