



FASSATI

**“L’ AUGUSTO”
VIN SANTO DI
MONTEPULCIANO
Denominazione di
Origine Controllata
RISERVA**

Di colore ambra scuro
che ricorda il caramello,
con riflessi dorati.

Al naso dolce e opulento,
aromi di uva passa,
confettura di fichi, miele,
frutta secca e spezie. Al
gusto intenso, caldo,
morbido, corpo pieno,
finale persistente.

ABBINAMENTI
Crostata di fichi, crostata
di noci, cantucci toscani,
pasticceria secca

BEVIBILITA’ 20-30
anni

UVAGGIO Malvasia
90% Grechetto 10%

AFFINAMENTO 14
anni in piccoli caratelli di
legno

**“L’ AUGUSTO”
VIN SANTO DI
MONTEPULCIANO
Denominazione di
Origine Controllata
RISERVA**

*Dark amber in color, a
caramel in tone, with golden
highlights.*

*Sweet and opulent on the
nose, with aromas of raisins,
pastry, fig jam, honey,
hazelnuts, and spices. The
flavors are intense, warm,
supple, full-bodied, and long
on the finish and aftertaste.*

WITH FOOD Fig and
walnut tarts, Tuscan
almond biscuits, dry pastry
in general

AGING ABILITY 20 to
30 years.

BLEND Malvasia 90%
Grechetto 10%

AGING 14 years in small
wooden barrels



Via di Graccianello, 3/a
Fraz. Gracciano, 53045 Montepulciano (SI) Italy
+39 0578 708708
www.cantinafassati.it - info@cantinafassati.it