

VIN SANTO DEL CHIANTI

Il Vin Santo del Chianti rappresenta l'emblema dell'ospitalità Toscana. Vi sono molteplici interpretazioni sull'origine del suo nome; chi lo fa risalire al periodo della sua vinificazione (la festività di Ognissanti per l'appunto), o magari ad un religioso del periodo medievale, che era uso curare con questo vino miracoloso da cui Vino del Santo, o addirittura chi lo accomuna ad un banale equivoco, allorché un patriarca greco, assaggiandolo durante un concilio in Firenze, sembrò riconoscervi il Vino Di Xantos.

Prodotto con uve Malvasia e Trebbiano, lasciate appositamente appassire su stuoie in locali ben areati, si è finalmente visto riconoscere la Doc con Decreto del 28/08/97.

L'invecchiamento avviene in piccole botti (caratelli) dove acquista le caratteristiche tonalità cromatiche.

Vino unico, gioiello prezioso per ogni produttore.

Zona: Toscana Centrale

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino dorato che declina fino all'ambrato

Odore: Intenso, con sentori di miele frutta secca e canditi

Gusto: Rotondo armonico e vellutato, di lunga persistenza.

Caratteristiche chimiche:

Gradazione: almeno 15.5%

Estratto secco totale minimo: 21 per mille

Abbinamenti:

Vino da dessert per eccellenza, si lascia gradire con i caratteristici dolci Toscani; cantuccini di Prato, ricciarelli, castagnaccio, buccellato etc.

Note:

Da degustare a temperatura ambiente. Servito fresco si presta come intrigante aperitivo

VIN SANTO DEL CHIANTI

Vin Santo is the emblem of Tuscan hospitality. There are number of interpretations on the origin of the name: that it derives from the time of year it's made (Ognissanti) or that a monk in the medieval period used to heal the sick with this holy wine or even that it comes from a banal misunderstanding, when a Greek patriarch tasting it during a council in Florence, seemed to recognize the wine of Xantos (a island of Greece). It is made from the Malvasia and Trebbiano grapes that are left to dry, usually in the attic, it finally got Doc status in '97. The ageing happens in small barrels (caratelli) from where it gets its characteristic chromatic shades. A unique wine and very precious jewel for every producer.

Production zone: Central Tuscany

Organoleptic feaures:

Colour: Goldy, straw-yellow tending to amber

Smell: Intense, smelling of dried fruit

Taste: Smooth harmonic and velvety., with a long persistence

Chemical characteristics:

Alcohol: minimum 15.5%

Estratto secco totale minimo: 21 per mille

Combining:

Excellent dessert wine, very agreeable with characteristic Tuscany sweets ; cantuccini di Prato, ricciarelli, castagnaccio, buccellato etc.

Further information:

To be served at room temperature. Served cold it can be a very intriguing aperitif.