



Dans notre gamme "Dessert", de rares et sculpturales rangées de Malvasia et Trebbiano, constituent l'excellente base de notre *Vin Santo*. Le travail particulièrement soigné de notre sélection des matières premières et l'attente patiente que les saisons transforment le noble moût gardé dans les petits fûts, complètent la production de ce précieux nectar, tellement unique dans son absolue typicité.

VIN SANTO RISERVA - D.O.C Vin Santo del Chianti Rufina

Trebbiano - Malvasia
500ml / 14% - 16% vol.

Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignobles sont situés à 400mt d'altitude dans un sol riche en calcaire et de marnes.

Récolte

A la main dans des cagettes provenant de vignobles historiques, avec une sélection minutieuse des meilleures grappes.

Vinification

Les raisins sont mis à sécher à l'air libre pendant 100 jours et sont ensuite pressés. Le moût obtenu est mis directement dans des fûts de chêne de 50 à 100 litres, situés dans le grenier de la ferme. À l'intérieur, le moût fermente lentement, exposé aux rigueurs de l'hiver et à la chaleur de l'été ; il mûrit pendant cinq ans, développant une complexité et une élégance rares.

Elevage

Pendant cinq ans, il mûrit, développant une complexité et une élégance rares. Puis un affinage en bouteille pendant plusieurs mois.



Couleur ambrée très prononcée.



Au nez, il est intense, fin et agréable, avec des notes de raisins secs et de fruits confits, suivies d'arômes de miel, de vanille et de figue sèche, avec des notes de noix et de café.



En bouche, il révèle un corps plein et intense, avec un très bon équilibre entre la douceur et la chaleur de son alcool et sa fraîcheur. La finale est longue et extrêmement agréable.



Il s'accorde avec les fromages affinés et les pâtisseries ou encore le chocolat noir.

Servir à 10° - 12°C

