

FARNITO

VINSANTO DEL CHIANTI 2006

D.O.C.

Il Vinsanto in Toscana è un vino tanto importante e carico di significato che difficilmente si acquistava, era un'ambizione farlo in casa con le proprie mani; in ogni famiglia c'era la persona addetta a tale arte, normalmente il babbo o il nonno. Le origini ipotizzate di questa squisita bevanda, come pure quelle del suo singolare nome sono diverse e si perdono nella notte dei tempi. Una leggenda senese parla che nel XIV° secolo un frate distribuiva un vino che faceva guarire gli ammalati, da cui la convinzione che si trattasse di un vino miracoloso, "Santo". Non è da escludere però che il nome "santo" derivi dall'uso che se ne è sempre fatto durante la Messa.

Uve utilizzate: Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.

Vinificazione: ottenuto dal succo di uve appassite e fatto fermentare lentamente in piccole botti durante il periodo invernale.

Maturazione: è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso le nostre aziende. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato a naturale temperatura costante.

Colore: bel colore giallo dorato con tonalità antiche.

Profumo: intenso e variegato profumo dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, al mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

Sapore: dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

Temperatura di servizio: 13-15° C.

Abbinamenti gastronomici: Vino da meditazione e da dessert, in accompagnamento ai dolci della tradizione ed ai grandi formaggi, anche erborinati.

