

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Piero Della Francesca

Το Vin Santo της Τοσκάνης είναι το πιο φημισμένο και το πιο χαρακτηριστικό της Ιταλίας. Θεωρείται το κρασί της φιλίας και της φιλοξενίας, το οποίο πίνεται οποιαδήποτε ώρα της ημέρας. Θα μπορούσε να ήταν ένας μύθος, όμως οι Ιταλοί αποδίδουν το όνομά του στον Έλληνα Ορθόδοξο Πατριάρχη της Κωνσταντινουπόλεως ο οποίος στο οικουμενικό συνέδριο του 1449 στην Φλωρεντία, εκφράστηκε με ενθουσιασμό όταν το ήπια λέγοντας «ώ, τι ωραίος γλυκύς, ξανθός οίνος!». Τα σταφύλια που μας δίδουν αυτό το νέκταρ, είναι το Trebbiano Toscano και η Malvasia del Chianti. Μετά την οινοποίηση, το κρασί τοποθετείται σε μικρά βαρελάκια των 8 και 10 λίτρων (caratelli) όπου υφίσταται παλαίωση κάτω από τις κεραμωτές σκεπές των σπιτιών για τουλάχιστον 6 χρόνια.



<u>Χρώμα:</u>	Κίτρινο με τάση προς το κεχριμπαρένιο.
<u>Άρωμα:</u>	Έντονο, αιθέριο, χαρακτηριστικό, με μνήμες από σοκολάτα, σύκα, χαρούπια και μαρμελάδα πορτοκαλιού.
<u>Γεύση:</u>	Αρμονική και βελούδινη, με στεγνή γλυκύτητα στο τελείωμά του. Έντονη η παρουσία της βανίλιας.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	16% Vol.
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	10° – 13° C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Μικρός κάλυκας τουλίπα για γλυκά κρασιά.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Γλυκά και μπισκότα με ειδική μνεία στα μπισκότα με αμύγδαλο του Prato (Cantuccini).

Η Οίνωδία του Sommelier