MÖVENPICK
VINS



Vin Santo

Chianti Classico DOC, Isole e Olena

Onze années de patience pour une rareté toscane

Description:
Peu de vins incarnent la tradition toscane avec autant de force que le Vin Santo – et chez Isole e Olena, cette tradition est perpétuée avec un soin exceptionnel. Après les vendanges, la Malvasia et le Trebbiano sont séchés pendant environ trois mois. Les raisins perdent alors de l'eau, tandis que les sucres, l'acidité et les arômes se concentrent. Après un pressurage délicat vient une fermentation lente. Commence alors un véritable exercice de patience: le Vin Santo mûrit pendant onze ans dans de petits caratelli fermés, de différentes tailles et issus de diverses essences de bois. Le résultat est bien loin d'une douceur unidimensionnelle. Fruits secs, agrumes confits, miel et noix s'associent à de délicates nuances oxydatives et à une texture concentrée. Une acidité vive apporte au vin fraîcheur, équilibre et une longueur remarquable. C'est précisément cette fascinante alliance entre douceur, maturité et fraîcheur qui fait des grands Vin Santo quelques-uns des vins les plus expressifs de Toscane.
Profile aromatique:

Va bien avec:
S'épanouit particulièrement bien avec une crème brûlée, un fromage bleu aux noix et une tarte aux poires et aux amandes, tout en accompagnant avec élégance les cantucci, le panforte de Sienne et un Pecorino Toscano affiné aux figues.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Isole e Olena
Fabrication:	132 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Raisins:	Malvasia, Trebbiano
N° article:	1471612

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Vin Santo

Chianti Classico DOC
Isole e Olena

Pays d'origine:	Italie
Raisins:	Malvasia, Trebbiano
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	132 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch