



## Vin Santo

Chianti Classico DOC, Isole e Olena

Undici anni di pazienza per una rarità toscana

### Descrizione:

Quasi nessun altro vino incarna il lato tradizionale della Toscana in modo così suggestivo come il Vin Santo – e presso Isole e Olena questa tradizione viene coltivata con enorme dedizione. Dopo la vendemmia, la Malvasia e il Trebbiano vengono appassiti per circa tre mesi. Durante questo processo, l'uva perde acqua, mentre zuccheri, acidità e aromi si concentrano. Dopo una pressatura delicata segue una fermentazione lenta. Poi inizia la vera e propria prova di pazienza: il Vin Santo matura per undici anni in piccoli caratelli chiusi, di diverse dimensioni e realizzati con diversi tipi di legno. Il risultato è ben lontano da una dolcezza unidimensionale. Frutta secca, note di agrumi canditi, miele e noci si fondono con delicate sfumature ossidative e una consistenza concentrata. Un'acidità vivace conferisce al vino freschezza, equilibrio e una notevole persistenza. È proprio questo affascinante gioco di dolcezza, maturità e freschezza a rendere il grande Vin Santo uno dei vini più caratteristici della Toscana.

### Profilo aromatico:

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alla crème brûlée, al formaggio erborinato con noci e alla crostata di pere con mandorle, ma si sposa altrettanto bene con i cantucci, il panforte di Siena e il pecorino toscano stagionato con fichi.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Isole e Olena

**Produzione:** 132 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5%

**Uva:** Malvasia, Trebbiano

**Numero articolo:** 1471612

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### **Vin Santo**

Chianti Classico DOC  
Isole e Olena

**Paese di origine:** Italia  
**Uva:** Malvasia, Trebbiano  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Produzione:** 132 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5%

**Temperatura:** Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.