ACQUISTATO IL .....

Vin Santo Valdichiana Toscana DOC 2021 2021

Prezioso vino della tradizione toscana



Vin Santo della Valdichiana DOC è un vino prezioso che appartiene alla tradizione toscana. Da sempre compagno di feste, grandi occasioni e convivialità, nasce da una lunga lavorazione che prevede un lungo appassimento delle uve, Malvasia e Trebbiano toscano. La raccolta avviene direttamente nei plateau di appassimento, per preservare in maniera ottimale l'integrità dei grappoli. Il processo di appassimento vero e proprio, poi, dura alcuni mesi, per concentrare lo zucchero negli acini e ottenere così un mosto scarso ma dolcissimo. Questo, poi, è stato trasferito in fusti di legno di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, terminata spontaneamente nel momento in cui il vino ha raggiunto i 12,5 gradi alcolici, preservando un residuo zuccherino naturale. Dopo un periodo di affinamento di alcuni anni, infine, il vino viene imbottigliato ed è pronto per andare in commercio. Il Vin Santo Santa Cristina si presenta nel calice di un colore giallo intenso con riflessi ambrati. Al naso spiccano i tradizionali sentori di pasticceria con note di uva passa, albicocca, canditi e sensazioni di amaretti. Al palato è corposo e morbido, con un netto ricordo di albicocche sciroppate. Piacevole ed equilibrato il finale. Perfetto con dessert e formaggi erborinati.

"Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona". E' con queste parole che sul sito dell'azienda Santa Cristina viene introdotta la sua straordinaria collocazione. La cantina deve il suo nome al rosso Santa Cristina, storico vino simbolo dell'azienda. Nata nel 2006, nel tempo l'azienda - parte del gruppo Antinori - è divenuta punto di riferimento per gli esperti di settore. E non solo. Grazie alla cura posta da sempre in ogni lavorazione in campo e, ovviamente, l'ottimo lavoro in cantina, sia con varietà autoctone che internazionali. Nascono così buoni vini del territorio, contraddistinti dallo stesso stile artigianale. Realizzata su progetto dello studio Hydea di Firenze, Santa Cristina presenta una struttura architettonica moderna, concepita secondo criteri di minimo impatto ambientale nel rispetto del territorio circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia, Trebbiano Toscano
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	La raccolta, avvenuta direttamente nei plateau di appassimento, ha permesso di preservare in maniera ottimale l'integrità del grappolo. Dopo il processo di appassimento, le uve con un elevato e naturale grado zuccherino sono state pressate in modo soffice; il mosto fiore così ottenuto è stato trasferito direttamente in fusti di legno di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Questa si è fermata spontaneamente quando il vino ha raggiunto i 13,5 gradi alcolici preservando un residuo zuccherino naturale. La fermentazione è avvenuta utilizzando prevalentemente vecchie madri dei lieviti della Valdichiana e in parte lieviti appositamente selezionati.
Sensazioni	Colore giallo intenso con riflessi ambrati. Al naso è complesso, spiccano profumi di persecche, uva passa, albicocca e sensazioni di amaretto. Al palato è corposo e morbido, ricorda la frutta sciroppata. Un vino delicatamente dolce, immediato, con un'ottima freschezza e un finale piacevole ed equilibrato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821