

2010 ROCCA DELLE MACIE VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 50 CL

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Elegant og vedholdende

Vinen har en delikat, gylden gul farve. Op af glasset strømmer intense aromaer af tørret frugt og honning. Den tørrede frugt og honningen går igen i smagen, som er både rig og rund og har en virkelig god struktur.

Vin Santo del Chianti DOC er en virkelig dejlig dessertvin, som både kan nydes som afslutningen på et godt måltid, men også kan serveres til søde sager. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Der findes forskellige hypoteser om, hvordan navnet Vin Santo (hellig vin) er opstået. Der er dog ingen beviser for, at nogen af dem er sande. De tidligste referencer til Vin Santo dateres tilbage til kristendommens begyndelse, hvor vinen måske har været brugt ved altergang. En anden hypotese er, at navnet stammer fra den græske ø Xantos. Uanset hvor navnet stammer fra, produceres Vin Santo efter gamle traditionelle metoder, som kun har ændret sig ganske lidt gennem årene.

Vin Santo del Chianti DOC er lavet på Trebbiano Toscano og Malvasia. Når druerne er perfekt modne, høstes de i hånden. Herefter tørres druerne delvist og mosten hældes på almindelige 200 liters fade, hvor den opbevares i mindst tre år. Således opnår Vin Santo på naturlig vis sit alkohol- og sukkerindhold.

Om Producenten

Rocca delle Macie blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Macie" vingården i hjertet af Chianti Classico området.

Kærlighed og passion for det toskanske landskab er blevet overleveret fra grundlæggeren Italo Zingarelli til næste generation, som leder virksomheden i dag. I dag ejer familien 6 gårde med mere end 500 hektar i det Toskanske område, hvoraf mere end 200 hektar bruges til vindyrkning. Fokus har altid været på kvalitet, og Rocca delle Macie er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.