

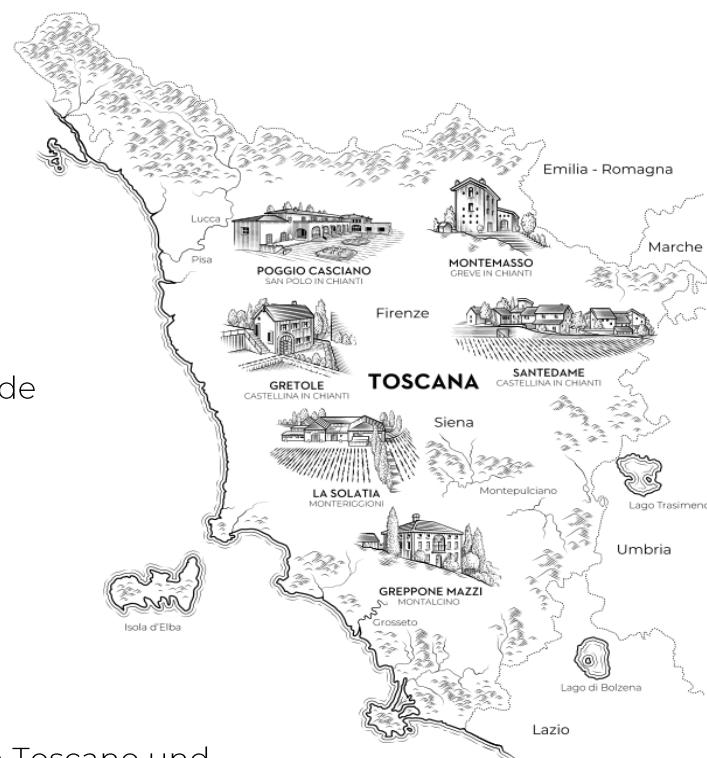
Serelle

VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und nach der traditionellen Methode getrocknet.

Höhenlage: 150-450 mt. Boden: überwiegend hügelig, reich an Kalkstein und Travertin.



TRAUBENMISCHUNG: 70% Trebbiano Toscano und Malvasia, 30% sonstige ergänzende Rebsorten

AUSBAUZEIT: 3 Jahre

ART DER VERFEINERUNG: Eichenfässer

BESCHREIBUNG

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen.

Geruch: intensive Noten nach kandierten Früchten und Eukalyptushonig, ergänzt durch frische Zitrusnoten und faszinierende Anklänge an Walnuss und Haselnuss.

Geschmack: intensive Noten nach Trockenobst wie Aprikose, Ananas, Feige und Dattel. Lang anhaltender Abgang mit Noten nach Orangenzesten und Crème brûlée.

AUSBAU UND REIFUNG

Die kerngesunden Trauben werden Mitte September gelesen und auf Gittern in speziellen Räumen mit konstanter Belüftung getrocknet. Die Gärung und die Reifung erfolgen in Eichenfässern. Nach etwa 3 Jahren wird der Vin Santo del Chianti DOC in Flaschen abgefüllt.

BEMERKENSWERTES

•Der Vin Santo ist eine authentische Anthologie der Geschichte des Gebiets. Durch eine sorgfältige Auswahl der besten Trauben in Verbindung mit einem speziellen Trocknungsvorgang und Produktions- sowie Veredelungsprozessen wird dieser Dessertwein kostbar, elegant und komplex.

•Der Vin Santo reift in kleinen Fässern, den so genannten Caratelli. Hier erfährt der Wein eine sanfte Oxidation, wodurch sich sein Reifepotenzial erhöht.

ERSTE WEINLESE: 1997

