

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

2009

Il Vin Santo fa parte della storia della Toscana. Anticamente tutte le famiglie nobili avevano i caratelli (piccole botti) in cui maturava il vin santo nel sottotetto delle loro ville. Nei banchetti importanti veniva servito il Vin Santo.

Non sappiamo quando nacque la produzione di questo vino dolce biondo e raffinato, sicuramente esisteva già a Siena nel Trecento. Ma fu proprio durante un banchetto che il Vin Santo smise di chiamarsi "vino pretto" cioè puro e prese il nome attuale. Secondo la leggenda, avvenne nel 1439 durante il Concilio di Firenze. A quell'incontro prese parte il Cardinale greco Giovanni Bessarione che assaggiandolo esclamò << Questo è il vino di Xantos!>> in riferimento all'isola in cui si producevano vini dolci particolarmente apprezzati. Da allora vino xantos divenuto poi Vin Santo è rimasto a indicare il prelibato nettare toscano.

Anche la Fattoria del Colle, ha la sua vinsantaia nel sottotetto della villa cinquecentesca. Traversando la bottaia e salendo una scala è possibile arrivare nel sottotetto dove d'inverno è molto freddo e d'estate è molto caldo. Qui ci sono le botticelle in cui il liquido biondo, spremuto dall'uva appassita, rimane a maturare per oltre dieci anni.

Lo scorso anno il Vin Santo del Chianti della Fattoria del Colle ha ottenuto 93 centesimi da parte di Robert Parker/Wine Advocate. Un successo che, speriamo, si ripeterà anche in futuro.

Raccomandiamo di non immergere i biscotti nel Vin Santo. E' una pratica popolare molto diffusa in Toscana ma assolutamente dannosa perché altera il profumo e il gusto del vino.

TIPOLOGIA: bianco amabile

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Trequanda, Fattoria del Colle.

CLASSIFICAZIONE: DOC Chianti

UVAGGIO: uve bianche autorizzate in toscana

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve vengono raccolte a settembre e messe ad appassire in cassette esposte al sole. A gennaio sono vinificate e chiuse nei caratelli dove rimangono 12 anni esposti a forti escursioni termiche in estate e inverno. Le botticelle sono di legni e dimensioni diverse dai 50 ai 200 litri.

GRADO ALCOLICO: 15,5 %vol.

QUANTITA' PRODOTTA: 500 bottiglie ogni anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo ambrato intenso.

AROMA: molto intenso, complesso con un chiaro richiamo al miele.

GUSTO: pieno, armonico, molto intenso e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: può essere servito anche con antipasti a base di fegato. Accompagna magnificamente dolci secchi, soprattutto a base di mandorle perfetto per accompagnare le specialità della tradizione senese.

SERVIZIO IN TAVOLA: leggermente raffreddato oppure a temperatura ambiente 18 °C. Usare calici in cristallo bianco nelle due versioni: i classici piccoli a tulipano oppure quelli grandi con coppa ampia che permettono un migliore apprezzamento dell'aroma.

CONSERVAZIONE: vino da grandissimo invecchiamento, sfida i secoli. Tenere le bottiglie distese al buio ed al freddo (13-15°C).



Donatella Cinelli Colombini

Casato Prime Donne 53024 Montalcino (SI) tel 0577 849421 fax 0577 849353

Fattoria del Colle 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662108 fax 0577 662202

Per le visite al Casato Prime Donne casato@cinellicolombini.it; Alla Fattoria del Colle info@cinellicolombini.it

Per il commerciale del vino vino@cinellicolombini.it; Per le relazioni esterne pr@cinellicolombini.it