



Pernod Ricard Sweden

Vin - Vitt

Castello d'Albola Vin Santo

Familjen Zonin är Italiens största familjeägda producent med vingårdar i sju olika regioner, från Piemonte i norr till Sicilien i söder. Här har man i flera generationer framställt fantastiskt vin med både kärlek och passion.

Färg

Ljus, orangegul.

Doft

Nyanserad, bränd, stiltypiskt oxiderad doft med inslag av fat, russin, knäck, marsipan, örter och pomerans.

Smak

Söt, mogen, nyanserad, bränd smak med inslag av fat, nötter, torkade aprikoser, marsipan och apelsinskal.

Passar till

De traditionella italienska mandelskorporna (Biscotti) och gärna till desserter som innehåller nötter. Även till grönmögelost eller friterad camembert.

Land

Italien

Region

Toscana, Chianti Classico
DOC

Druva

Trebbiano toscano, Malvasia
Del Chianti

Alkoholhalt

16%

Ärgång

2006



ART. NR Restaurangsortiment
VOLYM 500 ml

Castello d'Albolas historia sträcker sig tillbaka till 1100-talets Italien. Slottet har bl. a ägts av de nobla familjerna Acciaioi, Samminiati, Pazzi och till och med den första greven av Ginori. Familjer som alla har bidragit mycket till Toscanas fantastiska historia. Castello d'Albola är ett slott dedikerat till exceptionell skönhet och känsla.

Castello d'Albola är ett perfekt ställe för att producera eleganta viner mer än de kraftiga. Vinerna reflekterar det äkta hantverket i sina historiska källare där vinerna får vila i decennium och fortfarande visar fram en fantastisk smak.

Castello d'Albola speglar en sann bild av druvan sangiovese där deras viner visar upp subtila men ändå strama toner och förvånar de vindrickare som förstår deras hemligheter. Vingården är på 158 ha och här odlar man druvorna sangiovese, cabernet sauvignon, chardonnay, canaiolo, trebbiano toscano och malvasia del chianti. Vinmakare är Alessandro Gallo.

För att tillverka Vin Santo torkas druvorna före pressningen och får sedan efter den långa jäsningsprocessen ligga en lång tid på ekfat för att få sin speciella karaktär. Vinifieringen till Castello d'Albola Vinsanto skedde på de typiska toskanska små ekfaten som kallas caratelli som rymmer mellan 100 till 200 liter. Jäsningen startar av den s.k. moderkolonien med olika typer av jäst från tidigare vinifieringar och har sedan hållit på under sju år i de små kastanjefaten där den kan stoppa och starta beroende på naturliga variationer i väder, tryck och temperatur. Slutresultatet blir en gyllene nektar som gifter sig perfekt med desserter, som den är eller t ex med italienska biscotti som italienarna själva gärna doppar i vinet.

<http://www.casavinicolazonin.it>