



I Vini da Dessert della Fattoria dei Barbi | Vin Santo del Chianti DOC



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC. Il Vin Santo in Toscana rappresentava l'ospitalità e l'amicizia offerte al turista che passava in questa regione. La Fattoria dei Barbi ha da sempre condiviso questa filosofia e produce Vin Santo dal 1870, possedendone una collezione che è la più completa tra quelle esistenti in Toscana e probabilmente la più grande al mondo. Ancora oggi ai Barbi è tenuta viva la tradizione di questo vino abboccato, speciale e raro; la produzione annua è di poche bottiglie annue vista la complessità di produzione che comporta bassissime rese dell'uva in vino.

UVA: Trebbiano 55% - Malvasia 35% - Sangiovese 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve vengono lasciate appassire sui graticci fino a dicembre quando raggiungono 18-19° Baumé (termine che indica alto contenuto di zuccheri e basso contenuto di acqua). Dopo una pressatura soffice, il mosto è posto in piccoli caratelli di rovere insieme alla *madre* (residuo di Vin Santo della produzione precedente ricco in lieviti) dove lentamente fermenta e matura caratteristici e inconfondibili aromi.

ANALISI SENSORIALE: colore giallo ambrato. Delizioso al naso, con un bagaglio aromatico ricco, pulito e gradevole con note di uva passa, frutta candita e noce seguite da una delicata fragranza che ricorda il miele di castagno. In bocca armonico vellutato, molto equilibrato con la dolcezza ed il calore dell'alcool ben bilanciati. Finale molto lungo e piacevolissimo. **ABBINAMENTI:** a una temperatura di 14-15°C con i *cantucci* (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle) e la pasticceria secca; a 10-12°C con formaggi stagionati a pasta dura e paté a base di fegato. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-15°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: può invecchiare per decenni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

ALCOL: 16%

CONFEZIONI: formato 0,375 Lt – Astuccio serigrafato