

## 1999 Vin Santo Toscano

Azienda Agricola Viticcio



<b>Typ</b>	Süssweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Viticcio
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	12°C
<b>Trinkreife</b>	sehr lange Haltbar
<b>Grösse</b>	37 cl
<b>Artikelnummer</b>	75058001

### Bemerkungen

Mit dem Vin Santo wird in der Toscana eine ehrwürdige Tradition gehütet. Er entstammt der Kelterung der Traubensorten Trebbiano, Malvasia und San Colombano, die vor dem Abpressen teilweise angetrocknet sind, was einen konzentrierten Traubenmost zur Folge hat. Der Ausbau des Nektars erfolgt in kleinen Holzfässern und dauert mehrere Jahre. Diese kleinen Holzfässer werden unter dem Dach gelagert und so bewusst den Temperaturschwankungen der Jahreszeiten ausgesetzt. So kurbelt die Temperatur je nach saisonbedingter Witterung die Fermentation an oder unterbricht sie. Obschon der Vin Santo zu den Likörweinen gehört, ist er im Mund nicht ausgesprochen süß. Er ist eher trocken wie ein Sherry, aromatisch und vielschichtig im Abgang. Genossen mit den traditionellen «Cantucci di Prato», einem typischen, trockenen Mandelgebäck aus der Toscana, entfaltet dieser Dessertwein eine ungeheure Palette von Eindrücken.