



Vin Santo
Bianco della Valdinievole
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vin Santo DOC blanc de la Valdinievole
« Tre Chiodi »

Vin Santo DOC blanc de la Vallée de Nievole

C'est un vin que l'on obtient des grappes de cépages tels que Trebbiano Toscano (70%), Malvasia du Chianti (25%) et Vermentino (5%).

La forme d'élevage est à guyot et les traitements suivent des procédures de lutte intégrée.

Les meilleures grappes sont soigneusement choisies sur la plante, à un niveau de maturation optimale de par le taux de sucre, l'acidité élevée et composants de polyphénols et acides catéchiques. Les raisins, parfaitement sains et au péricarpe épais et résistant, sont suspendus verticalement à l'aide de soutiens adéquats dans la « Vinsantaia » (salle du Vin Santo) pour une lente fanaison de 4 mois environ. Une fois atteinte une concentration de sucre élevée, accompagnée par une diminution physiologique d'acidité et de tannin, les raisins sont de nouveau soigneusement choisis, foulés et déposés sur des barillets de chêne et de châtaigner, pour fermenter lentement grâce à des levures du terroir et pouvoir suivre la maturation et son affinement sur trois ans environ.

Le Vin Santo « Tre Chiodi » a un aspect brillant avec des reflets couleur or et ambre plus ou moins intenses selon l'année. Le degré d'alcool élevé (17° - 18°) exhale les parfums des raisins secs, avec de délicates notes de fruits secs et des arômes qui n'ont pas pris l'odeur de bois des barillets.

Son goût est doux et de structure agréable, limpide et frais par sa douce acidité, respectant tous les principes du Vin Santo toscan de qualité : rien de tel pour savoir accueillir et inviter à de savoureuses méditations.

La tradition veut que le Vin Santo s'accompagne de biscuits, tartes de toutes les saisons et de toutes les régions mais aussi de gâteaux traditionnels de Noël, Pâques ou autres célébrations : du Panettone au Pandoro et aux crêpes sucrées à la ricotta. Mais il se marie avec bien d'autres spécialités curieuses, salées ou sucrées, à la découverte d'autres surprises.

Le Vin Santo « Tre Chiodi » est indiqué non seulement pour les canapés de pâté typique plat des entrées en Toscane mais aussi pour bien d'autres spécialités comme la mousse de sardines ou d'anchois, tourtes de pigeon ou de légumes de saison (poireaux, artichauts, courgettes), enrichis par de savoureuses fricassées de poulet. Mais le véritable délice est le mariage entre le Vin Santo aux délicieux fromages : pecorino, fromages de chèvre ou tommes parfumées, sans oublier les noix et le coulis de miel, délicatement amer. Le Vin Santo se déguste également avec les mousses, les glaces, poires au vin ou crème chaude à l'orange.

Si le climat est froid, rien de mieux qu'un sabayon chaud avec le Vin Santo « Tre Chiodi » et, quand il fait chaud, pour se rafraîchir, le sabayon sera excellent sous la forme d'une délicieuse glace.

Une goutte de Vin Santo, à la fin de la cuisson, donne une note irremplaçable de personnalité aux risottos, viandes blanches ou poissons en papillote, pour cuisiner toutes les préparations. Notre Vin Santo est mis en bouteille et commercialisé dans des bouteilles de 500 cl.