



*Vin Santo*

*Bianco della Valdinievole*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

in Santo docBianco della Val di Nievole è un vino di colore ambrato costituito da vitigni di Trebbiano Toscano (70%), Malvasia del Chianti (25%) e Vermentino (5%).

La forma di allevamento è a guyot toscano e i trattamenti seguono procedure di lotta integrata.

I grappoli migliori vengono accuratamente scelti sulla pianta, ad un grado di maturazione ottimale, per accumulo di zuccheri, elevata acidità e componenti in polifenoli e catechine. Le uve, perfettamente sane e con pericarpo spesso e resistente, vengono appese con l'aiuto di particolari sostegni in verticale nella Vinsantaia per un naturale appassimento lungo circa 4 mesi. Raggiunta un' elevata concentrazione di zuccheri, accompagnata dalla fisiologica diminuzione di acidità e tannini, le uve vengono nuovamente selezionate con cura, ammostate e messe nei caratelli di rovere e castagno, per fermentare lentamente con lieviti autoctoni e poter proseguire la maturazione e l'affinamento per circa tre anni.

Il Vin Santo Tre Chiodi, si presenta di aspetto brillante con riflessi color oro e ambra più o meno intensi a seconda dell'annata. L'elevato grado alcolico (17-18 °C) esalta i profumi delle uve ben appassite, con delicate note di frutta secca e aromi non sopraffatti dal legno dei caratelli.

E' di gusto morbido e con gradevole struttura, pulito e fresco per la garbata acidità, nel pieno rispetto del vinsanto toscano di qualità: quanto di meglio offrire per esprimere cordiale ospitalità o invitare a gustose meditazioni.

Per buona tradizione il Vin Santo si abbina a biscotti, torte e crostate di ogni stagione e regione, ma anche ai dolci della consuetudine natalizia, pasquale o di altre particolari o locali ricorrenze: dal panettone al pandoro, dal panforte ai necci di farina dolce con la ricotta. Ma conviene andar oltre e sperimentare altre curiosità dolci e salate, per scoprire tante gradite sorprese.

Il Vin Santo Tre Chiodi può essere indicato non solo con i crostini di fegatini che aprono ogni tradizionale pranzo toscano, ma anche con altri antipasti, da mousse e mantecati di baccalà o acciughe, a pasticci di piccione e sformati di verdure di stagione (porri, carciofi, zucchine), arricchiti da gustosi cibre di rigaglie di pollo. Una vera e propria delizia è l'abbinamento del Vin Santo a saporiti formaggi: pecorini, caprini freschi o profumate tome d'alpeggio, senza dimenticare le noci ed uno sfizioso filo di miele, delicatamente amaro. Ottimo l'accostamento del Vin santo con mousse, gelati, pere al vino o crema calda all'arancia.

Se il clima è freddo, niente è meglio di un caldo zabaione col Vin Santo "Tre Chiodi" e , quando è caldo, per un rinfresco assicurato, lo zabaione sarà ottimo se sarà diventato un piacevole gelato.

Un goccio di vinsanto, aggiunto a fine cottura, è insostituibile per dare un tocco di sapida personalità a risotti, carni bianche o pesci al cartoccio, per mantecare ogni preparazione.

Il nostro Vin santo viene imbottigliato e commercializzato in bottiglie da 500 e 375 cl.