



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC SERELLE

Colore	Ambrato con brillanti riflessi dorati.
Aroma	Seducente incontro di complessità ed eleganza: la frutta secca e conservata – datteri, nocciole, un tocco esotico – e il culmine di miele d'acacia e canditi.
Gusto	Il sorso denso e avvolgente s'allarga sul palato ricopiando con sincerità i profumi, fino al finale di crema catalana, di scorze d'agrumi, di fichi secchi.
Note	Dolce di una dolcezza suadente, capace di prendere possesso del palato a lungo e rilasciarlo solo dopo lungo ma piacevole assedio.
Abbinamenti	Il più classico con i cantucci, ma Serelle funziona bene con formaggi erborinati, torte di casa, pezzi di pasticceria.
Appunti dell'enologo	Solo le uve più sane vengono raccolte con un piccolo tralcio – penzolo – e appese in vinsantaia, ambienti ventilati che consentono un lento appassimento. A dicembre le uve passite sono pressate con grande delicatezza, e il denso mosto ricco di zucchero fermenta in fusti di rovere da 225 litri a temperatura costante di 18°. Attorno alla metà di gennaio l'equilibrio tra contenuto alcolico e zucchero è raggiunto e la fermentazione viene interrotta, il vino travasato e illimpidito.
Storia	L'origine della denominazione si perde nei secoli tra storia e leggenda: fonti accreditate lo riconducono alle similitudini con il vino dell'isola greca di Xanthos, corrotto nella parlata in "Santo". Più probabile che il nome sia figlio della diffusa consuetudine di impiegarlo nelle funzioni religiose. La prima vendemmia atta a Vin Santo di Ruffino data 1988.
Area di produzione	Chianti.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Vitigni del Vin Santo del Chianti (Base Ampelografica).	36 mesi circa in fusti di rovere.	10/12°

LO SAPEVI CHE?

A partire dal Medioevo, il Vin Santo ha sempre avuto un posto d'onore nell'enologia toscana. Le uve per la produzione di questo vino da dessert provengono da vigne dell'area del Chianti, ubicate tra i 150 e i 450 metri sul livello del mare.