

# Poggio Primo



## "Vinsanto Del Chianti"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Vinsanto er en parallel til den klassiske Recioto di Soave fra Valpolicella, med den forskel, at den oftest er væsentligt stærkere.

Hos Poggio Primo går man kompromisløst til værks, og producerer hvert år en forsvindende lille batch på kun 650 flasker, der nummereres og forsejles.

Druerne får lov at blive på stokkene indtil de er så modne at skindet er lige ved at briste. Først da bliver de sundeste klaser udvalgt og høstet, hvorefter de hænges til lufttørring til omkring Nytår.

Druerne presses og mosten får lov at stå til skallerne har bundfældet sig. Herefter føres vinen over på små 40 liter fade af kastanietræ. Her får vinen lov at gære ud og modne i minimum 36 måneder inden den tappes og hvile yderligere 12 måneder på flaske, hvorpå den sælges.

Vinen er klart strågul som ung, men med alderen knækker den over i en flot ravfarve. Bouqueten er dyb vedholdende og med elegante toner af fersken og mandel. Smagen er kompleks, krydret, elegant og varm, og det er først i den lange finale, at den raffinerede sødme viser sig.

Drik vinen til meget modnede oste eller chokolade. I Toscana drikkes vinen hovedsagligt sammen med de karakteristiske hårde mandelkager Cantuccini og en kop espresso. Et alternativ er at servere den meget kold som aperitif.

Server vinen ved 14°C og drik den senest 20 - 25 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Malvacia (60%), Trebiano (25%) og Sancolombano (15%)
Oprindelse:	Chianti, Toscana
Alkohol:	15,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml.

**Pris: Kr 284.-**