

Vin Santo San Gimignano DOC, Palagetto

Efter skörden får de utvalda druvorna torka försiktigt på traditionella halmmattor innan de pressas någon gång runt påsken året efter. När alkoholjäsningen är klar lagras denna Vin Santo i minst 3 år som brukar vara standard men oftast överskridas av vinproducenterna i regionen. Lagringen sker på små traditionella fat av kastanj och akacia som lokalt kallas caratelli. Resultatet blir ett välbalanserat sött vin med pigg syra och stor komplexitet.



Årgång	2010
Druvsort	Malvasia och Trebbiano
Alkoholhalt	15%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	San Gimignano
Producent	Palagetto
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Mestadels sandig jordmån
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Efter skörden torkas druvorna på halmmattor och pressas sedan varsamt efter cirka 3-5 månader året efter.
Utveckling och lagring	Efter avslutad alkoholjäsning lagras vinet i minst 3 år i små förslutna ekfat som inte toppas upp med vin och därav sker en oxidationsprocess som bland annat ger den underbara bärnstensfärgen åt vinet

Kommentar

Färg: Bärnsten

Doft: Fruktig doft av torkad frukt, aprikos, knäck och apelsinblomma

Smak: Söt och fruktig smak av aprikos, torkad frukt, apelsinskal med knäck. Vinet har en ytterst vital syra som balanserar upp vinets sötma och eftersmaken är lång och välbalanserad.

Passar till: Servera gärna detta vin till bakverk innehållandes frukt, en crème brûlée eller till mögelostar

Palagetto

Vingården Palagetto, som är belägen i närheten av den berömda staden San Gimignano i Toscana, grundades 1978 av Luano Niccolai. Idag drivs verksamheten av hans dotter Sabrina. Gården består av 54 hektar. Det är framför allt Vernaccia di San Gimignano druvan som gett gården dess berömmelse med fina utmärkelser, men här produceras även enastående röda viner. Det mest berömda är "Uno di Quattro" där gården varje år väljer en av druvorna Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese eller Syrah för att göra det vin som har bäst potential för respektive årgång. Framgångssagan kröntes med 95p från Wine Spectator för årgång 2006 på druvan Syrah.