Varenummer: 2411007

CASTELLANI SOMMAVITE SANTOVINO 50 CL

ITALIEN, TOSCANA



Behagelig, blød og sødlig

Santovino, Sommavite Vino Liquoroso, Castellani, har en smuk ravgylden farve, smagen er krydret med behagelig, slank sødme med toner af blød karamel og nødder fint afbalanceret, uden at være for sød.

Vinen er meget anvendelig til desserter og som aperitif.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Santovino er produceret på druesorterne: Trebbiano 80% og Malvasia 20%.

Når de fuldmodne druer er høstet, udvælges de bedste klaser til tørring. Klaserne lægges til tørring på hylder på godt ventilerede lofter for at undgå råd og svamp i druerne. Klaserne ligger til tørring fra tre til fire måneder, indtil de har opnået en passende koncentration af sukker. Efterfølgende afstilkes druerne og presses, skallerne bliver i den gærende most for at opnå den enestående fylde i den færdige vin. Når gæringen er forbi, lagres vinen i mere end 1 år på Caratelli, små egetræsfade der varierer i størrelsen fra 50 til 200 liter, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, ”en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken”.

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

★★★★★
VinAvisen