



Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Ursprung

Italien, Toscana

År

2015

Pris inkl. moms

159,00kr

Systembolaget nr.

8119

Beskrivning

Fynd! Härligt oxiderad doft med hasselnötter, mandel, chokladkola och fikon. Lång välbalanserad och rik smak.

Allt om Vin nr 1/20

Fynd! Läckert med drag av torkade frukter, nötter, pomerans och örter. Elegant sötna och nyansrik eftersmak.

Allt om Mat januari 2020

Ruffino Serelle Vin Santo har en angenäm doft med inslag av apelsinskal, knäck, chokladkola, torkade frukter, nötter och kanel. I smaken märks söta toner av torkad aprikos, russin, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet. Vinet är nyansrikt och smaken sitter kvar länge i munnen.

Rekommendation

Serveras vid 10-12°C, traditionellt till mandelskorpor (Biscotti) men gärna till desserter, extra gott om den innehåller nötter. Ost: grönmögel, eller varför inte friterad camembert?

Produktion

Druvorna till detta vin kommer från vingården il Gretola i Chianti Classico på 150 -450-meters höjd, och efter selektiv handskörd torkas druvorna i speciella lagerhus med naturlig ventilering fram till början av december. De bästa klasarna väljs ut efter torkningen och pressas försiktigt. Sedan sker en långsam jäsning i fat av fransk ek. Vinet lagras sedan i små ekfat under tre år och sedan ytterligare på flaskan.

Kul att veta

Det finns många historier om hur vinet fick sitt namn. En säger att en munk på 1300-talet brukade dela ut vinet till sjuka människor i tron att det hade läkande och mirakulösa egenskaper. Därför var vinet heligt (santo). En annan legend säger att vinet fått sitt namn då det "blir som det blir": det är inte människan som gör vinet utan gud.

Produkttyp: Dessertvin Volym: 375 ml

Alkoholhalt: 15,5 %

Druva:

Malvasia del Chianti Trebbiano Toscano

Producent/varumärke: Ruffino

Förpackning: Flaska 375 ml

Sockerhalt: 96 gram/liter

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se