

Tenuta di Morzano

Piovano Arlotto – Vin Santo del Chianti Doc

STORIA

Tipico vino dolce toscano, il Vin Santo nasce dall'appassimento sulle stuoie di uve di Trebbiano toscano e Malvasia. Dopo la pressatura il mosto subisce un lento invecchiamento in caratelli di castagno. L'origine del suo nome ci porta al Concilio di Firenze del 1439: il metropolita greco Giovanni Bessarione, bevendo del vin pretto, disse: "Questo è il vino di Xantos!", riferendosi probabilmente al vino passito greco di Santorini. I suoi vicini di tavola, confondendo "Xantos" con 'santos', pensarono che per il metropolita quel vino fosse così eccezionale da poterlo definire "santo". Il vin pretto fu da allora chiamato Vin Santo.

IL VINO

Alla vista si presenta di colore ambrato, molto limpido e vivace. Al naso prevalgono note di frutta secca, miele ed un bel corredo di sensazioni tostate. Al palato è armonico, vellutato e rivela una intensa struttura oltre a una lunga persistenza.

Piovano Arlotto accompagna pasticceria secca ma anche fegato, foie gras e formaggi.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia e San Colombano

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneto: 2 ha

Altitudine vigneto: 300 mt. slm

Tipologia terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 3.500 ceppi

Produzione annuale: 21 hl

Prima annata di produzione: 1981

Annata disponibile in commercio: 2002

Epoca della vendemmia: Inizio Settembre

Vinificazione: Appassimento delle uve sulle stuoie fino a Gennaio e successiva pressatura soffice

Invecchiamento: 5 – 10 anni in caratelli di castagno

Affinamento in bottiglia: 1 anno

Alcool svolto: 16 % vol.

Acidità totale: 7.64 g/l

Estratto secco: 29 g/l

Temperatura di Servizio: 14-16°C