



## Volpaia Vin Santo ½ fl. 2015

**Producent:** Castello di Volpaia

**Område:** Toscana

**Land:** Italien

**Alkohol:** 14,0

Fra små 1,5 hektar producerer Castello di Volpaia stærkt begrænsede mængder af denne søde, eliksir-agtige Vin Santo.

Vin Santo (hellig vin) er en historisk toskansk vintype, som stammer helt tilbage fra middelalderen. Det rygtedes dengang, at vinen blev brugt som et helbredende middel af en kendt mand fra Siena. Deraf navnet "santo", som betyder hellig.

Den "rigtige" og gode type af Vin Santo fremstilles ved, at man efter høsten hænger klaserne til tørre på ventilerede lofter, hvor de indtørres i flere måneder, så der kun er en sødlig nektar tilbage. Ikke helt ulig fremstillingsprocessen til Reciottovinen fra Valpolicella, hvor der dog bruges blå druer.

I Volpaias tilfælde gæres den stærkt koncentrerede most så efterfølgende langsomt i små fade sammen med en lille og ca. fem år gammel Vin Santo-rest. Herefter fadlagres vinen i 4-5 år på brugte franske caratelli-fade, før den tappes på flaske.

Vinen laves fra ca. 30 år gamle Trebbiano og Malvasia-vinstokke plantet på den højtbeliggende Casalino-vinmark.

### **Vinbeskrivelse:**

Volpaias Vin Santo er et brag af en koncentreret og elegant udgave af denne sjældne, søde vin.

Vinen fremstår ravgylden og klar med intense og super-charmerende aromaer af honning, orangeskal, karamel, mandler og moden Galia-melon.

I munden har den fedmefyldt frugt med forfriskende syre og en uhyggelig lang, afbalanceret eftersmag.



En koncentreret og uhyggelig flot sammensat Vin Santo, som smages fantastisk nu, men som samtidig kan gemmes i årtier.

**Druesammensætning:**

60% Trebbiano Toscano

40% Malvasia

Wine Spectator: **94 point**

Wine Enthusiast: **93 point**

Din Vin Guide: **92 point**

**Beskrivelse af producenten**

Castello di Volpaia er en historisk anerkendt producent, der de seneste år har markeret sig som en af Chiantis topproducenter.

Volpaia har til huse i den lille by ved samme navn og i besiddelse af nogle af de højest beliggende marker ved Radda i den nordlige del af Chianti. Navnet stammer fra den kendte familie, som i flere hundrede år ejede slottet, der oprindeligt blev bygget helt tilbage i 1100-tallet som en fæstning mellem de dengang to stridige bystater Firenze og Siena.

Det absolut mest berømte familiemedlem i Volpaia-familien var Lorenzo della Volpaia, som ejede slottet fra år 1446-1512. Lorenzo var urmager og en kendt videnskabsmand, som blev verdensberømt, da han opfandt det kendte Orologio dei Pianeti (Planet-uret). Derudover lavede han også uret på den berømte bygning Palazzo Vecchio (rådhuset i Firenze). Lorenzo della Volpaia var desuden venner med Leonardo da Vinci og rådgav også Michelangelo om placeringen af David-statuen.

Siden 1972 har Volpaia været ejet af Giovanella og Carlo Masheroni. Parret fik rent faktisk foræret hele Volpaia-byen i bryllupsgave af Giovanellas fader, Raffaello Stianti! I deres ejerskab er Volpaia gradvist blevet moderniseret. Derudover har vinmageren Lorenzo Regoli med konsulterende hjælp fra ønologen Riccardo Cotarella siden 2001 bragt ejendommen op i Chiantis absolutte superliga.

Læs også René Langdahls portræt af Volpaia her

Vingårdens 46 ha vinmarker er alle økologisk certificerede, hvor man arbejder med stor respekt for områdets højtbeliggende terroir. Man starter fx vinificeringen med en



koldmaceration, og efter gæring flyttes vinen via underjordiske rør af rustfri stål til fadkælderens længere nede i byen.

Castello di Volpaia is one of the banner estates of the Radda in Chianti subzone of Chianti Classico in Siena province. It is managed by the Mascheroni Stianti family: Giovannella, Carlo, Nicolo and Federica. Thanks to high-elevation vineyards, Volpaia's wines are celebrated for their freshness and finesse.  
- Monica Lerner, The Wine Advocate