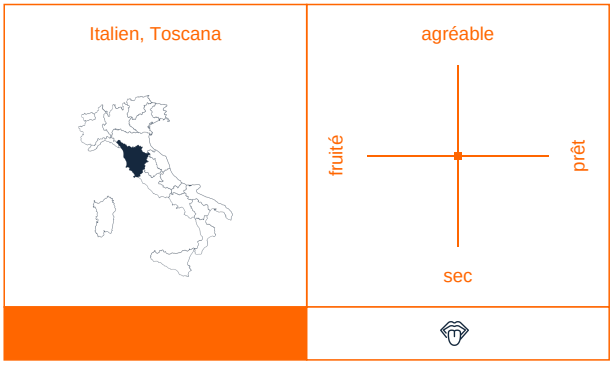
VIN SANTO VDT VDT

AVIGNONESI | 1993



Il n'existe aucun document historique attestant formellement de l'origine du Vin Santo. Ce que l'on sait avec certitude, c'est que ce vin était réservé à une élite et qu'il n'était servi que dans de grandes occasions, telles que cérémonies ou événements sociaux importants.
Comme le révèle déjà son nom, le Vin Santo n'est pas un vin quelconque, sa qualité se situe à un autre niveau. Ici, le travail, le temps, l'énergie dépensée et le capital investi ne jouent aucun rôle : seule la qualité compte. Une qualité qui donne d'autant plus de satisfaction qu'elle est difficile à atteindre. Cet élixir de la Toscane nous fait pénétrer dans une nouvelle dimension de la dégustation, il nous dévoile un monde de profondeur, de densité, de complexité et d'harmonie difficile à décrire par des mots.
Le Vin Santo d'AVIGNONESI, c'est le début d'une passion !



Grechetto, Malvasia Bianca, Trebbiano

Maturité optimale: 15 - 30 Années

Le raisin est mis à sécher pendant six mois dans des claies de cannises. Après le pressage, le moût ne représente plus que 15% au maximum du poids initial du raisin. Ce moût est ensuite vinifié et élaboré pendant 9 à 10 ans dans danciens fûts de chêne, le

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**

VDI MIGROS partner

doux

acide