

2004 VIN SANTO TEGRINO

Cantine Leonardo da Vinci – Toscana, Italien

Dessertvin – Trebbiano



Lavet af gud

Vin Santo er en italiensk dessertvins-specialitet. Traditionen foreskriver at druer tørres i op til seks måneder, så deres most bliver koncentreret og sødmefuld. Mosten hældes på små fade (caratelli), som forsegles, og så lader man vinen gære og lagre helt uforstyrret inde i fadet i mindst et par år. Måske er vinens navn (hellig vin) udledt af at det er "gud" og ikke vinmageren, der laver vinen.

Et vidt begreb

Vin Santo kan spænde fra at være helt knastør til det komplet sukkersøde. De bedste vine kendetegnes ved en formidabel kompleksitet og syrebalance, som vidner om, at druerne besad de rette egenskaber og at fadene var af den bedste kvalitet. Desværre præges markedet af flad, træt Vin Santo, der kun byder på en enstrenget aroma og en plumret smag.

Modernisten Alberto Antonini

Cantine Leonardos vine fremstilles under ledelse af Alberto Antonini. Hans CV tæller omfattende studier på vinuniversiteter i Italien, Frankrig og USA, og han konsulterer vingårde i så fjerne lande som Chile, Argentina og Sydafrika. Alberto har en decideret moderne tilgang til vinfremstillingen, hvilket tydeligt kan smages i Cantine Leonardos intens frugtige, velafbalancerede vine.

Tegrino Vin Santo

Cantine Leonardos Vin Santo laves i det eksklusive distrikt Empolese, hvor nogle af Toscanas allerbedste Vin Santo-vine ser dagens lys. Vinen er sammensat af Trebbiano tilsat en lille mængde Malvasia og den sjældne San Colombano. Vinen er fadlagret ikke mindre end fire år (!) på 100% nye fade. De nye fade sikrer at vinen ikke oxiderer, og tilføjer desuden et lækkert fingeraftryk i form af indbydende vaniljenoter.

Gylden nektar

Vinen fremstår gylden i glasset. Duften byder på intense nuancer af citrus og kandiseret frugt og lækre noter af vanilje. Smagen kendetegnes ved en mesterlig balance mellem stor fedme og en perfekt afmålt friskhed. Eftersmagen er lang og rundes af med et lille bid af mandel. En Vin Santo i eliteklassen! Nyd vinen på samme måde som Sauternes; velafkølet som ledsager til foie gras, gode oste eller som et meditativt glas uden noget til.

Den lille vinkælder