# Castelgreve Vin Santo del Chianti

## - Italië

In 1965 werd in Toscane de wijncoöperatie Castelli del Grevepesa opgericht door een kleine groep van achttien wijnbouwers op initiatief van de heer Gualtiero Armando Nunzi. De bedoeling was om een ??groep mensen uit verschillende gebieden van de Chianti Classico regio bij elkaar te brengen, waarvan de gemeenschappelijke doelstelling was om de eeuwenoude tradities van de Toscaanse wijnbouw te behouden.

Deze dessertwijn van Castelgreve is afkomstig uit het subgebied Chianti welke binnen Toscane ligt. De wijn wordt al eeuwen op dezelfde manier gemaakt en van de druivensoorten Malvasia bianco en Trebbiano. Na de pluk worden de druivenranken gedurende 3 tot 4 maanden in een schuur opgehangen om de druiven te laten indrogen. Door dit indrogingsproces verliezen de druiven veel vocht, waardoor geconcentreerd sap met veel smaak overblijft en het suikergehalte toeneemt. Daarna rijpt de wijn minstens drie jaar op kleine houten vaten en wordt enkel in uitstekende jaargangen gemaakt.




### Proefnotitie

Goudkleurige sap met aangename geuren van rijpe perzik, bloemen en vijgen. De smaak is zoet en heeft op de achtergrond een verfijnde frisse finale.

### Drinken bij

Tongstrelend als aperitief, bij foie gras, pittige kazen, noten, gedroogde vruchten, schimmelkazen, zoete desserts en zoete koekjes als cantuccini en amaretti.

### Houdbaarheid

Tot meerdere decennia na de oogst.

### Druivenrassen

Trebbiano, Malvasia

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl