

# Vin Santo Selvapiana 50 cl 2011

Jälkiruokaviini / Rypäleet:

37.50 €

*Kuvaus*

Syvä, meripihkaan vivahtava väri. Intensiivinen ja rikas pähkinäinen tuoksu, sama intensiteetti ja tiiviys toistuvat myös maussa, joka on hyvin tasapainoinen ja pitkä. Rypäleitä kuivataan 4-5 kuukautta ennen puristamista, jonka jälkeen mehu laitetaan Caratelleihin (pieniin puutynnyreihin). Viini kypsyy tynnyrissä viisi vuotta ennen pullotusta, tänä aikana viiniä ei lisätä haihtuneen tilalle, eikä sitä myöskään suodateta. Ikäännyttämisen jälkeen jäljellä on max 20 % alkuperäisestä satomäärästä. Jäännössokeria 307 g/l.

*Tuottaja*

## Fattoria Selvapiana

Keskiajalla Selvapianan tilan maisemaa hallitsi kaksi tornia, joiden alkuperä ei ole täysin tiedossa. Ne lienevät olleet joko vahtitorneja tai osa linnoitusta. Tänä päivänä tornit ovat edelleen pystyssä ja osana muita rakennuskomplekseja, jotka on rakennettu enimmäkseen renessanssin aikana. Pitkän aikaa Selvapianan tila toimi Firentseläisten piispojien kesäasuntona, jonka jälkeen se oli useiden Firentsen rikkaimpien kauppiassukujen hallussa, muun muassa kuuluisan Scalandronin suvun omistuksessa. Vuonna 1827 Michele Giuntini Selvapiana osti tilan perheensä omistukseen, jonka jälkeen tila on säilynyt saman suvun hallussa jo kuudennessa polvessa. Tilan pinta-ala kattaa nykyisellään 240 hehtaaria, josta 45 hehtaaria on viinitarhoja ja 31 hehtaaria oliivitarhoja. Nykyisen omistajan, Francesco Giuntini Antinorin työ on ollut erityisen uraauurtavaa, hän on vastuussa tilan modernisoinnista. Uusia klooneja, istutustiheyksiä ja kasvatustapoja on kokeiltu hänen johdolla ja niistä on valittu parhaiten soveltuvat. Myös viininvalmistustilat on modernisoitu nykyajan vaatimuksia vastaaviksi. Nykyään tilaa hoitavat Silvia ja Frederico Giuntini Masseti.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2200498

**Viivakoodi:** 8028681000999

**Tilavuus:** 0,5 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokok:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)