



# Borgo Scopeto

---

## VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

---

Secondo la leggenda il nome Vin Santo deriva dal Concilio di Firenze del 1439, quando il metropolita greco Giovanni Bessarione proclamò, mentre stava bevendo il vin pretto: "Questo è il vino di Xantos!", forse riferendosi a un certo vino passito greco di Santorini. I suoi commensali, che avevano confuso la parola "Xantos" con "Santos", credettero che egli avesse scoperto nel vino qualità degne di essere definite "sante". In ogni caso, da quel momento il vin pretto fu chiamato Vin Santo. Prodotto di antica tradizione, gradevole complemento di incontri conviviali, il Borgo Scopeto Vin Santo del Chianti Classico si ottiene da uve lasciate appassire per tre mesi, fermentazione in barrique e affinamento per 4 anni in caratelli.

**AREE DI PROVENIENZA DELLE UVE:**

**Misciano;** esposizione: Sud/Sud Est; 1,5 Ha per la produzione del Vin Santo.

**Altitudine:** 360 m. s.l.m. **Terreno:** Argilloso/Sabbioso.

**APPASSIMENTO:** 3 mesi in stanze areate.

**FERMENTAZIONE:** In seguito all'appassimento le uve vengono pressate sofficemente e il mosto viene spostato in barriques di rovere francese non colme e sigillate ermeticamente dove avviene la fermentazione con durata di 12 mesi a 15 °C.

**AFFINAMENTO IN LEGNO:** parte dell'affinamento è effettuato in legno.

**ALCOLO IN VOLUME:** 14,50% vol.

**ACIDITÀ:** 7 ‰

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 90 g/l

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** oltre 15 anni

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1998

**COLORE:** giallo dorato.

**PROFUMO:** etereo, intenso, con note di uva passa e fico secco.

**SAPORE:** dolce, armonico, vellutato, generoso.

**ABBINAMENTI:** vino da fine pasto che si accompagna con pasticceria secca e crostate.

Interessante anche con formaggi erborinati dolci e con paté di foie gras.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 – 14 °C



## Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)

Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564

info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com