

# Dievole Vin Santo

Dessertvin / Italia / Toscana

Produsent: [Dievole](#)

Årgang: 2016

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: Vin Santo del Chianti

Classico

Drue: 65% trebbiano, 35% malvasia

Veil. pris horeca: 295.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 369.9,-

EDP nr. : 4829750

SAP nr. : 9082705

Vinmonopol nr. : 7812402

Innhold:

Syre:5.9

Sukker:115

Alkohol:17,5 %



BRUK AV EIK

## Om produsenten

Historien til Dievole går tilbake til år 1090, nærmere bestemt 10. Mai, da vingården nevnes i en kontrakt i forbindelse med at gården skiftet eier. Betalingen for den 'gudommelige vingården' sies ha vært to høner, tre brød og seks sølvmynter. Dievole har ifølge historien lenge vært kjent som 'en liten bit av himmelen på jorden' som navnet henspiller: opphavet til navnet Dievole kommer fra «Dio vuole» eller «Om Gud vill».

Drøyt 900 år, mange ulike eier og utallige generasjoner senere, er vingården fortsatt en minst sagt idyllisk plass. Eiendommen nås via en slingrende grusveg, langs høye sypresser og en fantastisk utsikt over de vakre toskanske åsene. Herregården, som i dag er et lite boutique-hotel, er bygget på 1700-talet og ligger i rolige omgivelser blant Dievoles flotte Chianti Classico-vinmarker.

Vinene til Dievole er klassiske, rene og elegante. Alle druer kommer fra egne vinmarker, og er økologisk sertifisert siden 2017-årgangen. Vinene spontanfermenteres på sement-tanker og lagres på store, brukte eikefat. Dievole er opptatt av jordsmonn og mikroklima og lager Chianti Classico fra ulike enkeltvinmarker. Disse viser kompleksiteten i området og hvor ulikt Sangiovese-druen fra ulike terroir kan smake selv når det vinifiseres helt likt.

## Smaksbeskrivelse

Ravgul. Duft av tørket frukt, honning og nøtter. Søt med balansert syre, kompleks fruktighet og lang ettersmak.

## Passer til

Dessert, kake, frukt, Ost