



# Borgo Scopeto

---

VINSANTO

CHIANTI CLASSICO DOC

---

Der Legende zufolge entstand der Name dieses Weins 1439 auf dem Unionskonzil von Florenz, als der griechische Metropolit Bailius Bessariun ihn probierte und ausrief: „Dies ist Xantos Wein!“. Wahrscheinlich bezog er sich auf eine besondere Beerenauslese aus der griechischen Insel Santorin. Die anderen Tischgenossen, die das Wort „Xantos“ mit dem Wort „Santos“ verwechselten, meinten, dass er den Wein für „heilig“ hielt. Jedenfalls hieß dieser Wein von jenem Augenblick an Vin Santo. Alte und traditionelle Weinspezialität, welche die Stimmung am Tisch angenehm abrundet, wird Borgo Scopeto Vin Santo del Chianti Classico von Trauben erzeugt, die drei Monate lang getrocknet werden in Barrique-Fässern vergoren und 4 Jahre in Caratelli-Fässern ausgebaut.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:**

**Misciano;** Ausrichtung: Süden/Südosten; 1,5 ha für die Produktion des Vin Santo.

**Höhe:** 360 m ü.M. **Boden:** Sand- und Lehmboden.

**TROCKNUNGSVORGANG:** 3 Monate in gut gelüfteten Räumen.

**GÄRUNG:** Nachdem die getrockneten Trauben sanft gekeltert wurden, gärt der Most in nicht vollen hermetisch versiegelten Barrique-Fässern aus französischer Eiche. Die Gärung dauert 12 Monate bei einer Temperatur von 15°C.

**AUSBAU IM HOLZFASS:** der Wein wird teilweise im Holz ausgebaut.

**ALKOHOLGEHALT:** 14,50 – 15,50% Vol.

**SÄURE:** 7 – 7,5‰

**RESTZUCKER:** 90 g/l

**LAGERFÄHIGKEIT:** über 15 Jahre

**ERSTES PRODUKTIONSJAHRE:** 1998

**FARBE:** Goldgelb.

**GERUCH:** ätherisch, intensiv, mit Noten von Rosinen und getrockneten Feigen.

**GESCHMACK:** süß, harmonisch, samtig, großzügig.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Dessertwein, der ausgezeichnet zu Gebäck und Mürbeteigkuchen passt. Interessant mit mildem Schimmelkäse und Pâté de Foie gras (Gänseleberpastete).

**SERVIERTEMPERATUR:** 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