

Vinaioli

Vin Santo Trasimeno DOC

Een “heilige wijn” van voornamelijk **Trebbiano** en **Malvasia** druiven.



De **overrijpe** druiventrossen worden **in cassetten** naar de cantina (het wijngoed) gebracht en de druiven worden **manueel** op hun kwaliteit **uitgeselecteerd**. Daar worden ze op de **zolder** aan **speciale rekken** te **drogen** gehangen voor **ten minste drie maanden**. Na indrogen zijn er **5 kg druiven nodig voor één liter most**. En dan begint een **ondoorgroendelijk proces**: de most wordt verdeeld over een aantal **caratelli** (op barriques lijkende eikenhouten vaatjes), waarin de zogenaamde “**Madre**” (moeder) zit. Deze Madre is de **droesem** uit de vaten van de voorbije jaren (ons is het een raadsel hoe men aan zijn allereerste Vin Santo productie begint ... ?). Vervolgens wordt de vulopening van de barriques voor een paar jaar **dichtgecementeerd** (we hadden bijna geschreven “gebetonneerd”). De Madre kan de **gisting** blijkbaar opstarten, maar door de lage temperaturen (het is immers putteke winter) gaat e.e.a. **uiterst langzaam** zodat de fermentatie doorloopt tot in de zomer. De wijn **verouderd** verder in de caratelli en in barriques, gedurende **minstens twee jaar**, soms aanzienlijk langer.

Door de lange lagering krijgt de Vin Santo een **oker- tot kopergele kleur**. Hij heeft een **complexe** geur, intens en overtuigend, met hints van **gedroogd fruit, honing, jam, en kweepeer**. Zoete, warme en harmonieuze smaak. Voor bij **zoetigheden, desserts en belegen en hartige kazen** zoals een droge pecorino.

En kijk even naar deze cijfers: alcohol **14,5% vol**, totale zuurtegraad **8,1 gr/l**, droog extract **75 gr/l**. Door het **indrogen** van de druiven werd de most op alle vlakken heel erg geconcentreerd: suikers, zuren, dikte van de vloeistof. De natuurlijke fermentatie van wijn wordt steeds beëindigd bij 14,5 à 15% vol, de dan nog aanwezige suikers blijven als zogenaamde “**restsuiker**” in de wijn (vandaar de zoetheid van deze Vin Santo). Maar dus ook de **zuren** in deze wijn zijn extreem hoog, al zal de minder geofefende proever dit door zijn zoetheid moeilijker registreren. De **droge gewichtsmassa** van **75 gr/l** behoeft verder geen uitleg ...

Zoals elke wijn van **ingedroogde druiven** is Vin Santo wat **duurder**. Opgelet: **flesjes** van een **halve liter**.

Vinaioli bvba

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt

BTW BE 537.715.837

KBC IBAN BE75 7370 3984 8451

www.vinaioli.be

Peter Brems

+32 (0)495 791714

peter@vinaioli.be

Karel Wilmots

+32 (0)495 380382

karel@vinaioli.be