

Santissima

VINO LIQUOROSO



Selezione
ADAT



L'origine del nome di questo vino da dessert "Santissima" ha varie teorie: una versione dice che un frate francescano nel 1350 circa curava le vittime della peste con un vino che era comunemente usato per celebrare messa; subito si diffuse la convinzione che tale vino avesse proprietà miracolose, portandogli l'"epiteto santo". Un'altra versione dice che questo termine fu proclamato durante il Concilio di Firenze del 1439, mentre stavano bevendo il vin pretto: "Questo è il vino di Xantos!", forse riferendosi ad un certo vino passito greco confondendo la parola "Xantos" con "santos", credettero di aver scoperto nel vino qualità degne di essere definite "sante". L'origine meno romantica ma probabilmente più probabile è l'associazione di questo vino con il suo uso comune durante la Messa.

La caratteristica principale del "Santissimo" liquoroso è data, rispetto al "Vin Santo Toscano" di caratello, da un grado zuccherino più elevato. Tale caratteristica conferisce al "Santissimo" un gusto morbido e - senza eccessi - dolce, che consente un abbinamento perfetto con biscotti, pasticceria secca e torte. Ideale con i Cantuccini alla mardorla che possono essere inzuppati nel vino per ammorbidirli ed accentuarne il sapore.

Gradazione alcolica % vol.: 16

Zuccheri riduttori residui %: 8

Colore: caratteristico dorato con riflessi ambrati carichi.

Profumo: intenso e persistente con sentori di mandorla, nocciola e cacao.

Sapore: in bocca il vino si presenta caldo, e vellutato, con orizzonte di sensazioni dolci ben amalgamate che lo rendono equilibrato e non stucchevole alla beva. Dotato di buona persistenza gustativa.

Consigli: servire fresco (non ghiacciato, temperatura ideale 10-12° C.).