

Passion for Vin

POGGIO CAPPONI TOSCANA MONTESPERTOLI FIRENZE VIN SANTO D.O.C.



Beliggende i et gammelt område, hvor dyrkning af vin har en tusindårig historie, her har Fattoria Poggio Capponi været en berømt producent af vine af høj kvalitet i flere hundrede år (1592). De første skrivelser om gården dateres tilbage til slutningen af 1400, i renæssancetiden var Carponi Familien en af Firenzes styrende Medicin-familier, som brugte gården som feriebolig. Capponi-familien, var af de mest indflydelsesrige i Firenze det 15 århundrede og mange århundrede frem, de byggede gården som et feriested, der ligger ca. 25 km fra Firenze i et kuperet område med udsigt over Chiantis smukke skråninger. Fra denne position stammer navnet "Poggio Capponi" eller "Capponi Hill", som har betegnet gården og dens omkringliggende marker lige siden dens opførelse.

Ved at integrere gammel Chianti-tradition med forskning og innovation producerer Poggio Capponi sine unikke vine. Denne tilgang sigter mod ikke kun at skabe vine af højeste kvalitet, men også at gå ud over traditionelle grænser og overføre dig en følelse i glasset, du vil huske.

Vin Santo Doc produceres med trebbiano, Malvasia og San Colombano druer. Høstes sent på sæsonen på 30 år gl. vinstokke. Efter en visneperiode efter lades mosten til gæring i mindst 48 måneder i barrique af ege, kirsebær eller kastanje og derefter 6 måneder i flaske inden frigivelse, da vi besøgte dem i sommeren 2022, lå der stadig barriques med 2013 årgangen i kældrene. Dufter af apricos, figner, honning samt tørrede frugter, smagen er varm, venlig, overbevisende smag af apricos

Vin Santo er en vin som drikkes til desserter, oste eller ved en god hyggestund i sofaen, evt. med italienske mandelkager, som italienerne selv ynder at dyppe i Santos vinen.

Passion for Vin