

<http://www.nistri.it/nistri/eng/vini/ilsanto.htm>

NISTRI

Il Santo



Nome	Il Santo
Tipologia	Bianco – vino liquoroso
Gradazione alcolica	16% vol.
Uve	Catarratto, Inzolia, Grillo
Abbinamenti	Cantucci e pasticceria secca.
Come servirlo	In piccoli calici. Aprire al momento di servire, ad una temperatura di 18° C.

Aperitivo em 06/09/2012, com a Turma da Praia.

<http://www.adegaexpand.com.br/VINHO-II-VIN-SANTO-LICOROSO-BRANCO-375ML-NIS0301208/p>

NISTRI

Il Vin Santo 2008

Cor amarelo-alaranjado. Aromas de mel, damasco e pêsego secos, flor de laranjeira. Em boca é doce, viscoso e fortemente ácido, o que lhe proporciona o sabor intenso e equilibrado sem ser enjoativo. O final de boca é muito agradável e duradouro.

País	Itália
Região	Italia
Produtor	Fratelli Nistri
Composição	Assemblage (mais de uma uva)
Uva	Catarrato, Insolia, Grillo
Safra	2008
Graduação Alcoólica (%)	16%
Temperatura de Serviço (°C)	8 á 10
Tamanho da Garrafa	Meia Garrafa
Volume	375ML
Sobre a Vinícola	A vinícola dos irmãos Nistri foi fundada em 1865 por Francesco Nistri que deu início ao comércio de vinhos em Mezzana no subúrbio da cidade de Prato. Devido à sua origem, a vinícola é hoje uma das mais antigas do setor na Toscana. A sede, hoje localizada em Prato, será transferida em breve para o município de Greve in Chianti, dentro da área de produção do Chianti Classico.
Vinificação	As uvas para a produção do Il Santo são colhidas no seu ponto de maturação máxima e vinificadas em tanques de aço inox sob temperatura controlada. O vinho passa por um período curto em barricas de carvalho para aumentar sua complexidade aromática e gustativa.
Harmonização	Doces com caramelo, creme inglês, frutas de polpa clara e queijos gorgonzola ou roquefort.

Aperitivo em 06/09/2012, com a Turma da Praia.