A Pasqua un vin santo gioiello... per meditare con gioia. LA RICETTA

farnito-50ffb55c

Una delle teorie sull'origine del nome “**Vin Santo**” è quella che lo collega all'usanza di lasciare i mosti nei recipienti di fermentazione fino alla **Settimana Santa di Pasqua**. Ed ecco allora che è proprio in occasione della Pasqua che esce l’attesissimo **Vin Santo Carpineto** che sarà presentato in anteprima a **Vinitaly 2017**.

“Un vino di straordinario fascino. Un vino complesso, raffinato risultato di un’attenta selezione delle uve e di un appassimento naturale su graticci seguito da un lunghissimo invecchiamento nei tradizionali caratelli. **Un’annata dall’evoluzione speciale** e un vino che sorprende per la straordinaria freschezza delle sensazioni gusto olfattive, sapori intensi e profumi eterei. Un vino per meditare con gioia”, racconta il produttore **Antonio Mario Zaccheo**, socio fondatore della Carpineto.

farnito-vinsanto**Uve utilizzate**: Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.
Vinificazione: ottenuto dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.
Elevazione: è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso l'azienda Carpineto. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.
Affinamento: in bottiglia, in locale interrato a naturale temperatura costante.
Colore: bel colore giallo dorato con tonalità antiche.
Profumo: intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, al mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.
Sapore: dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.
Prezzo in enoteca bottiglia da 500 ml: 30 euro

LA RICETTA

Dalla sua boutique golosa nel centro di Prato **Paolo Sacchetti**, Maestro Accademico dal 1994, ha scalato tutte le classifiche della pasticceria. Incoronato miglior pasticcere dell'anno, ha continuato a creare grandi classici e nuovi dolci come nel caso del **Croccante di vino** ideato proprio in abbinamento al **Farnito Vinsanto del Chianti Carpineto** in occasione dell'uscita a marzo 2017 della nuova annata 1999. "Una torta moderna fatta con antiche ricette e fortemente ispirata al territorio toscano - racconta Paolo Sacchetti - come rammenta lo streusel tutt'intorno che rimanda ai cantucci. Se è vero infatti che tradizione vuole che il Vinsanto si abbini alla pasticceria a base di mandorle, noci, etc, quali troviamo nei cantucci, bagnare i biscotti nel Vinsanto è quasi un orrore per un Vinsanto come quello di Carpineto, un'annata molto particolare peraltro quella del 1999 appena uscita. Un vino importante, complesso, raffinato per il quale ho voluto creare un dolce esclusivo da gustare come portata unica e anche lui da ricordare così come il vino".

croccante-di-vino**CROCCANTE DI VINO**
Maestro Pasticcere Paolo Sacchetti

RICETTA DI UNA TORTA PER 10 PERSONE

IL BIANCO MANGIARE

Una volta tritato in pezzi grossi 20 gr di mandorle e 1 gr di armelline precedentemente pelate, mettere tutto in infusione in 65 gr di panna insieme a 1/2 bacca di vaniglia
Scaldare il tutto a 65 C' e lasciar riposare per 12h.
Grattare in altri 50 gr di pannala scorza di 1/2 limone e lasciar riposare almeno 12h.
Nella panna aromatizzata alle mandorle aggiungere 15gr di zucchero e 2gr di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda, quindi montare la panna aromatizzata al limone e unirla all'altra panna.
Colare il tutto in un anello di 22 cm di diametro alto 4 cm.

LE PERE SFUMATE AL VIN SANTO

Sbucciare 1 pera e saltarla in padella con 15 gr di zucchero dopodiché sfumarle con 5 gr di vin santo e lasciar raffreddare.
Metterne quanto basta sul bianco mangiare nell'anello.

IL SAVOIARDO

Montare il tuorlo di un uovo con 15 gr di zucchero, quindi montare l'albume di un uovo con 5 gr di zucchero.
Unire al tuorlo montato alternandola all'albume 35 gr di farina setacciata.
Con il sac a poche fare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 200' per 8 min.

LA BAGNA AL VIN SANTO

Fare uno sciroppo con 25 gr di acqua e 25 gr di zucchero. Quando sarà freddo aggiungere 30 gr di vin santo.
Bagnare il savoiardo ed appoggiarlo sul bianco mangiare nell'anello.

LO STREUSEL

Impastare 75 gr di farina con 75 gr di burro morbido, 1/2 bacca di vaniglia, 30gr di zucchero, 75gr di polvere di meringa e 30gr di polvere di mandorle.
Lasciar riposare in frigo quindi sbriciolare un po' dell'impatto in un anello di 22 cm di diametro in modo da formare uno strato regolare, quindi cuocere a 175' per 12-15 minuti.

LA BAVARESE AL VIN SANTO

Cuocere fino a 83 C' 50 gr di latte con 50 gr di panna, 40 gr di zucchero e 20gr di tuorlo 1/2 bacca di vaniglia.
Lasciar raffreddare quindi aggiungere 15gr di vin santo, 1gr di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda e mescolare il tutto con 150gr di panna montata.
Colare la bavarese nell'anello sopra il savoiardo e concludere con il disco di streusel quindi congelare.

LA GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Portare a bollore 50 gr di latte con 15 gr di latte condensato 20 gr di glucosio.

Quindi versarli su 8 5gr di cioccolato bianco a pezzi e mixare quindi aggiungere 40 gr di gelatina neutra e mixare nuovamente ed infine aggiungere 2,5 gr di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda.
Lasciare raffreddare bene in frigo. Sformare il dolce dall'anello e glassare quindi decorare a piacere.
Temperatura di servizio del Farnito Vinsanto Carpineto 1999 20°C da meditazione, in abbinamento con il dessert 16-18°C.