

Citto



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Cabernet Sauvignon , Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne , Wino organiczne

Aromat:

Żywy rubinowy kolor. Aromaty wiśni i jagód z nutami przypraw i skóry.

Smak:

Na podniebieniu jedwabiste i bogate, o intensywnym wiśniowym smaku. Przyjemne miękkie wykończenie.

Potrawy:

Makaron amatriciana, makaron bolognese

Castello di
Volpaia

Majątek **Castello di Volpaia** leży na wzgórzu w pobliżu historycznego miasteczku Radda in Chianti, gdzie od 900 lat produkuje się wino i oliwę z oliwek. Posiadłość zbudowana jest na bazie oryginalnej średniowiecznej fortyfikacji z XI wieku, z wykorzystaniem doskonale zachowanych budynków i piwnic. Obecni właściciele winnicy - rodzina Stianti Mascheroni, starannie odrestaurowała zabytkową warownię i w jej obrębie nie tylko produkuje wino, oliwę z oliwek oraz ocet balsamiczny ale stworzyła również hotel z restauracją z przepięknym widokiem na Chianti. Dzisiaj Castello di Volpaia jest jednym z liderów we Włoszech w uprawie winorośli ekologicznej i rolnictwa bez zastosowania pestycydów. Specjalizuje się w produkcji Chianti Classico.