

Chianti Classico



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Chianti Classico DOCG
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne , Wino organiczne
NAGRODY	Wine Spectator 92 pkt

Aromat:

Kolor rubinowy z granatowym odcieniem. Aromat truskawkowej konfitury, wiśni i jeżyn, jesiennych leśnych liści z odrobiną białej trufli i przypraw.

Smak:

W ustach dobrze zorganizowane, z elegancką teksturą, z gładkimi taninami i długim finiszem.

Potrawy:

Sery twarde starzone, risotto z grzybami

Więcej informacji:

Zbiory i produkcja wina z działek Castello Volpaia odbywają się oddzielnie. To wino powstaje z blendu Sangiovese z najlepszych działek.

Castello di Volpaia



Majątek **Castello di Volpaia** leży na wzgórzu w pobliżu historycznego miasteczka 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.