

## Chianti Classico



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Chianti Classico DOCG
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne , Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	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 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.