

Balifico Supertuscan



KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGP
SZCZEP	Cabernet Sauvignon , Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750
CERTYFIKATY	Wino biologiczne , Wino organiczne
NAGRODY	Robert Parker 91 pkt, Wine Enthusiast 92 pkt, Wine Spectator 92 pkt

Aromat:

Żywy rubinowy kolor z fioletowym odcieniem. Elegancki zapach jeżyn i borówek, liści pomidora w połączeniu z odrobiną cynamonu, drewna, skóry i dymu.

Smak:

Na podniebieniu gładkie, okrągłe, o dobrej strukturze. Intensywny posmak wiśni i czarnej porzeczki w długim wykończeniu.

Potrawy:

Sery twarde starzone, pizza, słone tarty

Więcej informacji:

Balifico to nazwa parceli, z której zebrano winogrona do produkcji tego Supertoscana.

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.