

## Balifico Supertuscan



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGP
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon , Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne , Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	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.