

Volpaia Vermentino



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Maremma Toscana DOC
SZCZEP	Vermentino
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne
NAGRODY	James Suckling 91 pkt., Wine Enthusiast 90 pkt.

Aromat:

Wspaniałe zestawienie żółtych kwiatów, owoców i morskiej bryzy. Akcenty kojarzące się z wiciokrzewem czy żonkilami mieszają się z niuansami dojrzałych słodkich jabłek i skórki cytrynowej. W tle przewija się wyjątkowo świeża nuta słonej morskiej bryzy lub soli fizjologicznej.

Smak:

Wino prezentuje wielką świeżość, jest przyjemnie krągłe i soczyste. Za wyraźnie zarysowanymi nutami owocowymi pojawia się subtelny akcent migdałów i kremu brzoskwińskiego. Przyjemnie rozłożysta końcówka niesie ze sobą subtelny nutę solanki i cytrusów.

Potrawy:

Sery miękkie, makaron pesto, owoce morza

Więcej informacji:

Po fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej, wino dojrzewa nad osadem przez 6 miesięcy.

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.