

Chianti Classico Riserva



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Chianti Classico DOCG
SZCZEP	Sangiovese
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne
NAGRODY	Wine Spectator 93 pkt, DWWA Brąz, Wine Enthusiast 93 pkt, Robert Parker 91 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:

Risotto z grzybami, steki

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.