

## Volpaia Vermentino



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Maremma Toscana DOC
<b>SZCZEP</b>	Vermentino
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	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 przewijają 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:**

Owoce morza, makaron pesto, sery miękkie

## **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 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.