

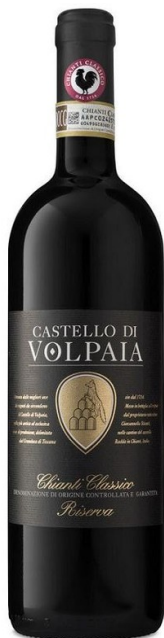
## Castello di Volpaia



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.

## Castello di Volpaia Chianti Classico DOCG Riserva 2014



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Toskania
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>PRODUCENT</b>	Castello di Volpaia
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750ml

### 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. Zbiory i produkcja wina z działek Castello Volpaia odbywają się oddzielnie. To wino powstaje z blendu Sangiovese z najlepszych działek. Potem jest starzone 24 miesiące w dębowych beczkach.

### Potrawy:

Czerwone mięso z grilla, pieczenie mięsne, makarony, risotto, wędliny i sery.

### Nagrody:

Wine Spectator 93 pkt

Wine Enthusiast 93 pkt

Robert Parker 91 pkt

DWWA brąz