VININOVA

Citto



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne, Wino organiczne

Aromat:

Żywy rubinowy kolor. Aromaty wiśni i jagód z nutami przypraw i skóry.

Smak:

Na podniebieniu jedwabiste i bogate, o intensywnym wiśniowym smaku. Przyjemne miękkie wykończenie.

Potrawy:

Makaron amatriciana, makaron bolognese

Castello di
Volpaia

Castello di Volpaia to jedna z najbardziej cenionych posiadłości Chianti Classico, położona w średniowiecznej, ufortyfikowanej wiosce Volpaia, której historia sięga 1172 roku. Od 1972 roku należy do rodziny Mascheroni Stianti, która z niezwykłą dbałością odrestaurowała zabytkowy kompleks, zachowując jego historyczny charakter i przekształcając go w nowoczesną, ekologiczną winiarnię. Winnice o powierzchni około 45 ha, położone na wysokości ponad 400 m n.p.m., obsadzone są głównie Sangiovese i uprawiane metodami organicznymi. Kamieniste, piaszczysto-piaskowcowe gleby oraz chłodny mikroklimat Alto Chianti pozwalają tworzyć wina o wyjątkowej elegancji, świeżości i długowieczności. Dzięki selekcji dawnych klonów Sangiovese powstały kultowe crus: **Coltassala, Balifico i Il Puro.** Castello di Volpaia od lat uznawane jest za jednego z ambasadorów najwyższej jakości Chianti Classico na świecie.