

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.

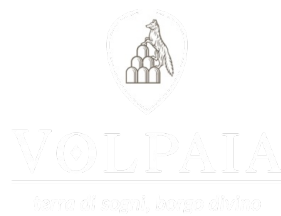
Smak:

W ustach dobrze zorganizowane, z elegancką teksturą, z gładkimi taninami i długim finiszem.

Potrawy:

Risotto z grzybami, steki

Castello di Volpaia



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.