

Coltassala



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Chianti Classico DOCG
SZCZEP	Mammolo, Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne, Wino organiczne
NAGRODY	Wine Spectator 95 pkt

Aromat:

Żywy rubinowy kolor. Elegancki, intensywny aromat ciemnych owoców, z nutami wanilii, kakao, cynamonu, anyżu.

Smak:

W ustach świetnie zbudowane, z elegancką teksturą, z gładkimi taninami i długim finiszem.

Potrawy:

Makaron amatriciana, 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.