

Volpaia Vermentino



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



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 ambasadatorów najwyższej jakości Chianti Classico na świecie.