

Citto



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5 lat
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Toscana IGT
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino biologiczne , Wino organiczne

Więcej informacji:

Żywy rubinowy kolor. Aromaty wiśni i jagód z nutami przypraw i skóry. Na podniebieniu jedwabiste i bogate, z intensywnym wiśniowym posmakiem. Przyjemne miękkie wykończenie.

Potrawy:

Makaron amatriciana, makaron bolognese

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.