



CASTELLO DI VOLPAIA



Chianti Classico
Firenze



Castello di Volpaia Biologico, 2019

Chianti Classico DOCG Riserva - Bio

Herkunft
Italien

Region
Toskana

Rebsorten
Sangiovese

Trinktemperatur
16-18 °C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Ein rubinroter Wein mit einem Hauch von Granat, ausgewogen, leicht und fruchtig, weich, harmonisch und gut strukturiert. Dörrobst, Johannisbeere und Kirsche gehören ebenso zum Bukett wie Anis- und andere Gewürznoten sowie schöne Röstaromen von Kakao und Toastbrot. Im Gaumen ist er frisch, er zeigt zur Frucht-, Gewürz- und Röstaromatik noch schöne erdige Attribute.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

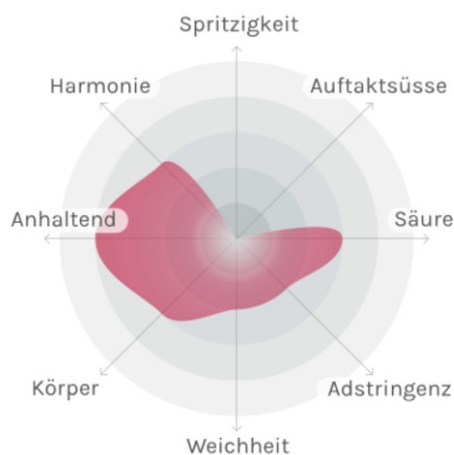


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Castello di Volpaia

Im kleinen Grenzdorf Volpaia zwischen den Provinzen Siena und Florenz wurde schon im 12. Jahrhundert Wein angebaut. Das Dorf, das als eines der besterhaltenen mittelalterlichen Dörfer gilt, steht ganz im Zeichen des Weins. Seit 1967 produziert die Familie Stianti Mascheroni mit viel Engagement und Wissen - heute nach biologischen Methoden - elegante, geschmeidige Weine. Die Weinberge, die zum Castello di Volpaia gehören, befinden sich auf 450 bis 600 m ü.M.; somit ist Volpaia eines der höchstgelegenen Weingüter im Chianti-Gebiet. So hoch, dass die Rebberge über dem Nebel und dem Frost des Frühlings und des Herbstes liegen.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten