

Rapsani

Grecja, Chalkidiki



Historia Tsantali sięga 1890 roku, kiedy to w północno-wschodniej Grecji, rodzina Tsantali rozpoczęła uprawy winnic i produkcję wina i tradycyjnych destylatów (ouzo i Tsipouro). Instynkt Evangelosa Tsantali doprowadziły do rozwoju całej firmy, tak w uprawach jak i w produkcji. Ponadto, dzięki swojej głębokiej pasji do lokalnych Terroirs, odżyły jedne z najbardziej unikalnych winnic greckich. Przez kolejne dziesięciolecia rodzina rozwijała firmę, co wiązało się z przejęciem kolejnych winnic, takich jak Serres, Athos, Rapsani. Tradycja i pasja do rodzimych winnic motywuje rodzinę Tsantali do ciągłego rozwoju firmy. Dziś wina produkowane przez Tsantali dostępne w 55 krajach.

Opis wina

Wino wyprodukowane z winogron Xinomavro, Krassato, i Stavroto zbieranych z 15-20 letnich krzaków, rosnących na wysokości 250-350 metrów nad poziomem morza. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Następnie leżakuje w małych beczkach z dębu francuskiego przez 6 miesięcy. Kolejne 6 miesięcy spędza w butelkach przed trafieniem do sprzedaży. Wino o ciemnym rubinowym kolorze. W zapachu mieszanka malin, jeżyn i wanilii. W smaku pełne dojrzałych czarnych owoców, wiśni, malin, jeżyn z nuta oliwek, suszonych pomidorów, wanilii oraz pikantna nuta. Zrównoważona kwasowość, delikatne taniny i długi przyjemny posmak. Wino świetne do czerwonych, dobrych serów.

Typ: czerwone, wytrawne

