



San Michele a Torri - Chianti Colli Fiorentini Włochy, Toskania

Kupując historyczną posiadłość San Michele a Torri na południe od Florencji Paolo Nocentini zrealizował swoje marzenie. Signore Nocentini postanowił wycofać się z życia zawodowego w branży spedycyjnej, ale nie żeby przejść na emeryturę, lecz aby poświęcić się nowym życiowym zadaniom. Jednym z jego poważniejszych, niepozbawionych ryzyka przedsięwzięć było z pewnością przestawienie w latach 90-tych winnic na uprawę ekologiczną, a od paru lat samowystarczalne wytwarzanie energii. Poza winoroślami na terenie liczącej 200 ha posiadłości znajduje się zagroda dzików, a także uprawia się pszenicę durum na makaron. Większa część z 50 ha winnic leży w obszarze Chianti Classico, ale kompetentny enolog Leonardo Francalanci czuwa również nad wysoką jakością Chianti Colli Fiorentini.

Opis wina:

Nowoczesne, mocne Chianti stworzone w większości z „wiśniowych” gron Sangiovese (80%) oraz Canaiolo (10%), Colorino (5%) i Merlot (5%). W kolorze rubinowa czerwień z purpurowymi refleksami. Zapach złożony i trwały z charakterystycznymi nutami fiołka i słodkiej czereśni. W smaku intensywny owoc, potęguje wrażenie miękkości i świeżości. Przyjemna kwasowość połączona z łagodnymi taninami. Wyczuwalna subtelna beczka. Wino organiczne.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Podawać w temp. 18 St. C
Zawartość alkoholu: 14%
Cukier resztkowy: 1,0 g/l

