

Villa Puccini Chianti Superiore D.O.C.G Włochy, Toskania



Firma Castellani została założona w Montecalvoli pod koniec 19 wieku, przez Alfreda. W 1903 roku firma jest oficjalnie zarejestrowana w Izbie Handlowej w Pizie. W roku 1966 powódź niszczy winnice i na jakiś czas produkcja zostaje przeniesiona do Burchino na wzgórzach Terricciola. Z pomocą przychodzi Roberto, brat Giorgio, który postanawia wznowić produkcje w starej winnicy. Jako człowiek wykształcony, dziennikarz ma duży wpływ na rozwój firmy. Kolejnym etapem był zakup Poggio Al Casone. W roku 1982 wybuchł ogromny pożar, który doszczętnie niszczy siedzibę firmy. Po kilku miesiącach rodzina gromadzi siły i dzięki Piergiorgio odbudowuje firmę. Od tej pory firma w sposób dynamiczny rozwija produkcje, uprawy i rynki zbytu. Dziś ta stuletnia firma realizuje ambitne cele w produkcji wina, podnosząc jego jakość.

Opis wina: Wino o głębokim wiśniowym kolorze. Nos intensywny, czysty z dużą dawką dojrzałych ciemnych owoców i odrobiną dębiny. Usta równie intensywne jak nos. Aromaty ciemnych owoców, głównie wiśni i śliwki węgierki. Głębiej pojawia się suszona żurawina, zioła oraz wanilia i kakao. Wyrazista tanina oraz mocny ekstrakt sprawiają, że wino jest dobrej budowy i posiada odpowiedni balans. Dojrzewa 12 miesięcy w beczkach dębowych. Świetnie komponuje się z makaronami, ryżem, mięsem z grilla oraz serami.

Typ: czerwone, wytrawne
Cukier resztkowy: około 2,5g / l

