



Berardo Chianti Classico Riserva Chianti D.O.C.G Włochy, Toskania

Historia rodziny sięga 9 wieku, a pierwsze informacje dotyczące posiadłości znaleziono w zapiskach kościelnych z roku 1090. Dokumenty pokazują, że winnice istniały już w roku 1200. Obecnie zamek należy do rodziny Bacci. Podstawą rozwoju firmy jest doświadczenie oraz pasja do produkcji wyjątkowych win. Wszystkie działania zorientowane są na konsumentów, a w produkcji wina priorytetem jest uzyskanie doskonałego stosunku jakości do ceny. Inwestycje ostatnich lat w infrastrukturę, najnowsze technologie w produkcji przyniosły efekt w postaci wysokiej jakości win, które zostały już docenione na wymagających rynkach Europy Azji i Ameryki. Dziś Castello di Bossi posiada 650 ha ziemi na której obsadzono 124 ha winorośli. W piwnicach posiada 1000 szt. lekko „tostowanych” beczek z dębu francuskiego.

Opis wina:

Wino zostało wyprodukowane z winogron Sangiovese. Poddane 20 dniowej maceracji, starzone później w małych beczkach przez 18 miesięcy. Wino o pięknym czerwono rubinowym kolorze. W zapachu owocowe z nutami korzennymi. W smaku pełne, z intensywnymi nutami dojrzałych ciemnych owoców. Harmonijne z delikatnymi taninami. Polecenia: Wino idealnie nadaje się do pieczonych i duszonych czerwonych mięs i twardych serów.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: około 2 g/l

