

# VIGNATORTA CHIANTI

## ВИНЬЯТОРТА КЪЯНТИ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Chianti DOCG

**Сорта винограда:** Санджовето, Канайоло и другие исключительно местные сорта

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем производства:** 30000 бутылок

История хозяйства Кастелларе началась в 1977 году. Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико, в 2 км от Кастеллина-ин-Кьянти.

Виноградники простираются к юго-западу, на мергелевых и известняковых землях. Каждый виноградник в поместье, созданном как 4 объединенные деревушки (Кастелларе, Казелле, Ле Казе и Сан Никколо).

### **Терруар:**

Виноградники площадью 33 га располагаются в регион Кастеллина-ин-Кьянти на почвах, богатых мергелем и глиной, с превосходной дренажной системой. Они расположены на холмах со средними высотами 370 м над уровнем моря, образующих естественный амфитеатр с юго-западной экспозицией.

### **Винификация и выдержка вина:**

После сбора урожая и отжима виноград помещается в стальные чаны и подвергается спиртовому брожению в течение нескольких дней при контролируемой температуре и плотности. По завершению винификации вино выдерживается в стальных чанах и разливается в бутылки.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Гранатовый, который со временем переходит в рубиновый.

**Аромат:** Фруктовый с тонами ежевики, малины, клубники и фиалок.

**Вкус:** Сбалансированный и богатый, с бархатистыми и мягкими танинами.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно сочетается с широким набором продуктов: с рыбой, жаренной или приготовленной на гриле, различными видами паст, разнообразными салями, консервированным мясом, белыми бобами, грибами. Температура подачи: 16-18 °С.