



CASTELLANI

MAESTRI DI VIGNA DAL 1903

CASTELLANI Chianti DOCG 0,75l

EAN 8002153007006 Kategorija Ramus vynas



Spalva

Raudonasis



Vynuogių rūšis

85% Sangiovese



Gamintojas

Castellani



Brandinimas

Trumpai brandintas plieno talpose



Šalis

Italija



Tūris

0,75



Regionas

Toscana



Stiprumas

12%



Skonis

Sausas



Kiekis dėžutėje

6



Gamybos ypatumai

„Castellani“ šeima Chianti vyną gamina jau daugiau kaip šimtmetį ir šiandien yra viena geriausiai atpažįstamų Toskanos vyndarių giminų. Jų ilgametė patirtis ir dėmesys kokybei padėjo pelnyti daugybę tarptautinių apdovanojimų, o Chianti išlieka vienu svarbiausių ir ilgiausiai gaminamų šeimos vynų.

Chianti yra vienas seniausiai reglamentuotų vynų Italijoje – oficialios taisyklės jo gamybai pirmą kartą aprašytos dar XVIII amžiuje, o pats Chianti vardas minimas nuo viduramžių. Dėl savo autentiško stiliaus ir istorinio reikšmingumo šis vinas tapo vienu žinomiausių Italijos simbolių pasaulyje.

Aromatas

Aromate atsiskleidžia sultingos raudonos sunokusios uogos, trešnių užuominos ir subtilios žibučių natos. Jas papildo lengvos slyvų, raudonųjų serbentų bei švelnios džiovintų žolelių užuominos, būdingos tradiciniam Chianti stiliui. Šis derinys kuria elegantišką, švarų ir atpažįstamą Sangiovese aromatinį profilį, pasižymintį tiek gaivumu, tiek subtiliomis gėliškomis natomis.

Skonis

Skonis sausas, subalansuotas ir išraiškingas, su lengvais taninais, kurie pamažu virsta švelnia, aksomine tekstūra. Burnoje atsiskleidžia sultingų raudonųjų uogų, vyšnių ir slyvų natos, kurias papildo lengvi prieskonių bei džiovintų žolelių akcentai, būdingi klasikiniam Chianti stiliui. Pabaiga harmoninga, vidutinio ilgio, išlaikanti vaisiškumą ir elegantišką gaivumą.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti 16–18 °C raudonojo vyno taurėje. Chianti puikiai dera su makaronais patiektais raudoname padaže, grilyje kepta mėsa, įvairias mėsos užkandžiais ar kietaisiais itališkais sūriais, tokiais kaip Pecorino ar Parmigiano Reggiano.