

Produzent/Marke Castello di Volpaia

Im kleinen Grenzdorf Volpaia zwischen den Provinzen Siena und Florenz wurde schon im 12. Jahrhundert Wein angebaut. Das Dorf, das als eines der besterhaltenen mittelalterlichen Dörfer gilt, steht ganz im Zeichen des Weins. Seit 1967 produziert die Familie Stianti Mascheroni mit viel Engagement und Wissen – heute nach biologischen Methoden – elegante, geschmeidige Weine. Die Weinberge, die zum Castello di Volpaia gehören, befinden sich auf 450 bis 600 m ü.M.; somit ist Volpaia eines der höchstgelegenen Weingüter im Chianti-Gebiet. So hoch, dass die Rebberge über dem Nebel und dem Frost des Frühlings und des Herbstes liegen.

Castello di Volpaia Biologico, 2021

Balifico Toscana IGP - Bio

Herkunft Region
Italien Toskana

Rebsorten

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite 14%

Charakter

Der Balifico teilt Namen und Standort mit einer Villa in Volpaia. Er ist von intensiv schwarzroter Farbe, duftet elegant und schön komplex nach Brombeere, roter Johannisbeere, Sauerkirsche und einem Hauch von pflanzlichen Noten. Im Gaumen ist er frisch, harmonisch, intensiv fruchtig, mit saftigen Tanninen, weich, rund und wunderbar strukturiert.

Weintyp





Die Fruchtigen

Die Ausgewogenen



Passt zu



Kalbfleisch mit hellen Saucen