# Castello di Volpaia Biologico , 2018

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Il Puro - Bio

**Herkunft**
Italien

**Region**
Toskana

**Rebsorten**
Sangiovese

**Trinktemperatur**
16 - 18°C

**Allergenhinweis**
Enthält Sulfite

**Alkoholgehalt**
14,5%

## Charakter

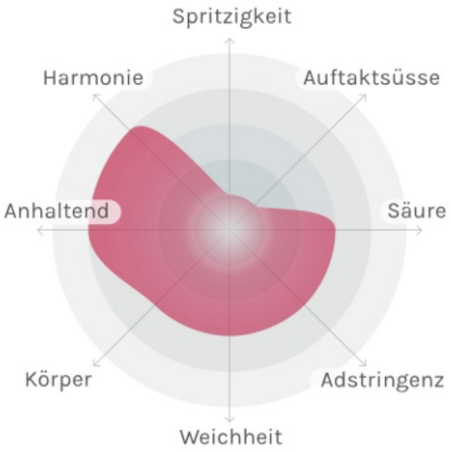
IL Puro hat eine intensive rubinrote Farbe. Die Nase ist sehr elegant und gekennzeichnet durch frische Noten von Kirschen und Veilchen - typisch für die Rebsorte Sangiovese. Diese Aromen werden begleitet von einem Hauch von Vanille und Kakao. Im Mund ist er seidig weich. Ein faszinierender Wein mit einem fruchtigen und sehr langen Abgang.

## Weintyp

Die Nachhaltigen

Die Ausgewogenen

Die Fruchtigen




## 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.

## Passt zu

Kalbfleisch gegrillt oder gebraten