

Wina

czas

www.czaswina.pl

Chianti to niemal synonim włoskiego czerwonego wina, a różowa banderola z czarnym kogutem jest rozpoznawalna na całym świecie. Wielka popularność tokańskiego wina sprawia jednak, że na rynku znajduje się mnóstwo marek, które nie zawsze spełniają najwyższe oczekiwania. Do poniższego zestawu zostały wybrane wina od sprawdzonych, zaprzyjaźnionych z nami producentów, którzy cały swój trud i umiejętności włożyli w to, by chianti było takie, jak trzeba.

Klubowa cena zestawu:

315 zł

W zestawie 20% TANIEJ!

Punkty klubowe: 63



Castello di Lucignano Chianti Classico 2007/2008

Castello di Lucignano
sangiovese, canaiolo

DOCG Chianti Classico
Kod: WCI03

Błyszczący rubinowy kolor oraz złożony i wyrazisty bukiet. Intensywny aromat czerwonych owoców typowy dla odmiany sangiovese uzupełniony delikatną nutą waniliową. Wino dobrze zbudowane, o miękkich taninach i doskonale zbalansowanej kwasowości. W ustach świeże, o smaku czerwonych owoców, głównie wiśni, z przyjemną nutą drewna w tle.



Castello di Cacchiano Chianti Classico 2007

Castello di Cacchiano
sangiovese, canaiolo

DOCG Chianti Classico
Kod: WCI04

Intensywny rubinowoczerwony kolor. Bogaty, złożony bukiet, w którym dominują aromaty dojrzałych owoców subtelnie wzbogacone o nuty fioletowe. Usta stanowią kontynuację doznań aromatycznych; są wyraźnie owocowe, przyjemnie wytrawne, aksamitnie taniiczne. Całość bardzo harmonijna i elegancka.



Aria Chianti Classico

Casa al Vento
sangiovese, merlot

DOCG Chianti Classico
Kod: WCV01

Rubinowoczerwony kolor. Intensywny, złożony bukiet pełen aromatów dojrzałych owoców (śliwki, jeżyny) doskonale zbalansowanych z nutami przyprawowymi. Harmonijne, ciepłe, przyjemnie taniiczne. Pozostawia długi owocowy posmak.



Sonnino Chianti Montespertoli

Castello Sonnino
sangiovese, canaiolo

DOCG Chianti Montespertoli
Kod: WCI01

Błyszczący rubinowy kolor. Świeży, przepiękny owocami bukiet (truskawki, czarne wiśnie), z charakterystyczną nutą fiołków w tle. W ustach wytrawne, dobrze zrównoważone, miękkie, o przyjemnie owocowym smaku.



Foho Chianti Classico Riserva

Casa al Vento
sangiovese, merlot

DOCG Chianti Classico Riserva
Kod: WCV02

Głęboki rubinowoczerwony kolor z granatowymi przeblaskami. Bardzo intensywny, złożony nos pełen nut przyprawowych (gałka muszkatołowa, kakao) i charakterystycznego dla chianti aromatu fiołków. W ustach jedwabiste, eleganckie, o długim i wyraźnym posmaku.



Castello di Montespertoli

Castello Sonnino
sangiovese, canaiolo, cabernet

DOCG Chianti Montespertoli Riserva
Kod: WCI02

Głęboka ciemnorubinowa barwa z fioletowymi przeblaskami. Bogaty, złożony nos, w którym dominują aromaty bardzo dojrzałych owoców wzbogaconych o nuty przyprawowe (wanilia, lukrecja) i poszycia leśnego. W ustach pełne, o miękkiej fakturze i ładnie zarysowanych dojrzałych taninach. Długi, owocowo-przyprawowy posmak.