NAUTIMUS

Castellare Coniale

PÄRITOLU

Itaalia, Toscana IGT
– Chianti on tõenäoliselt kuulsaim Itaalia veinipiirkond;
– Classico on Chianti tuntuim alapiirkond, kust tulevad ühed parimad Chiantidest.

TOOTJA

AZ.AGR.CASTELLARE DI CASTELLINA
Castellare di Castellina rajati 1968. aastal, kui kirjastaja ja ettevõtja hr. Paolo Panerai ühendas neli väiksemat veinistandust (Castellare, Caselle, San Niccolò ja Le Case) üheks veinivalduseks Castellina linnakese lähedal asuvatel mäenõlvadel Chianti Classico kasvualal. Tänapäeval 80ha suuruses valduses kasvab 20ha oliivivipuid, 33ha enamjaolt pärismaiste marjasortidega veiniistandusi paiknevad lõunavaatelistel lubjakruusastel mäenõlvadel Castellina linna läheduses. Castellare di Castellina valdus on kujunenud Toskaanas erinevate linnuliikide säilitus- ja pesitsusalaks ja nii veinidel igal aastakäigu puhul sildil erinev lind, mis sümboliseerib mõisa pühendumust keskkonnasõbralikule veinitootmisele.

VIINAMARJAD

100% Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon pärineb Prantsusmaalt ja on Cabernet Franci ja Sauvignon Blanci isetekkeline ristand. Tänapäeval maailmas laialt levinud tumeda kestaga marjasort.

VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, väga aromaatne punavein
Värvilt sügav, intensiivne ja violetse alatooniga rubiinpunane.
Aroom on marjaselt struktuurne ja intensiivne. Tunda musti küpseid luuvilju, mustsõstraid, põldmarju koos mõrušokolaadiga, rosmariini, seedrisuitsu ja röstitud kohviube koos nelgi ja pagarivürtsidega.
Maitse on kuiv, täidlaselt marjane ja tihe. Tunda musti küpseid metsamarju, kuivatatud tumedaid luuvilju, mureleid ja musti ploome, kuvatatud kadakamarju koos terapipra ja magusate vürtsidega. Järelmaitse pikk ja marjaselt-ürdine, maitselõppu lisandub nelki, rosmariini ning kakaoube koos piprase vürtsikusega.
Viinamarjad on käsitsi korjatud merepinnast 350 – 400m kõrgusel asuvast Coniale viinamarja istandusest, vein käärib roostevabast terasest vaatides ja areneb 18 kuud väikestes prantsuse tamme vaatides, millest 50% on uued ning küpseb peale seda 10 kuud pudelis. Esimene aastakäik tehti 1987. aastal

VEINI SOOVITUS

Grillitud tugevamaitselised liharoad, röstitud lambafilee ja ulukid, küpsed juustud

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna, 15 -17oC, Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, enne serveerimist kindlasti dekanteerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 10 – 20 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

8033803760040

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.