NAUTIMUS

Castellare I Sodi Di San Niccolo



PÄRITOLU

Itaalia, Toscana IGT

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

85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera
Pärismaised Toskaana tumeda kestaga marjasordid. Sangiovese on Kesk-Itaalia ja ühtlasi ka Toskaana hinnatuim tume viinamarjasort, Castellina linnakese ümbruses nimetatakse seda marjasordi klooni Sangioveto´ks. Viinamarjad kasvatatakse mahepõllumajanduse põhimõtteid järgides.

VEIN

Täidlane ja struktuurse, marjaselt tiheda karakteriga kuiv punavein.
-Värvilt sügav, intensiivne ja violetse alatooniga rubiinpunane.
-Aroom on marjaselt struktuurne ja intensiivne. Tunda musti küpseid luuvilju, veidi mineraalsust ja üleküpsenud tumedaid luuvilju koos nelgi, terapipra 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 väikese San Niccolò kabeli ümbrusest, marjad kääritatakse veiniks eraldi roostevabast terasest vaatides ja segatakse. Vein areneb 30 kuud prantsuse tamme vaatides, millest 2/3 on uued ning siis küpseb 10 kuud pudelis. I Sodi di S. Niccolò oli esimene Itaalia vein, mis jõudis veiniajakirja Wine Spectatori maailma Top 100 parima veini hulka.

VEINI SOOVITUS

Grillitud tugevamaitselised liharoad, röstitud lambafilee ja ulukitega, 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

8033803760033



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