

Passion for Vin

POGGIO CAPPONI TOSCANA MONTESPERTOLI FIRENZE MICHELANGELO IGT



Beliggende i et gammelt område, hvor dyrkning af vin har en tusindårig historie, her har Fattoria Poggio Capponi været en berømt producent af vine af høj kvalitet i flere hundrede år (1592). De første skrivelser om gården dateres tilbage til slutningen af 1400, i renæssancetiden var Carponi Familien en af Firences styrende Medicin-familier, som brugte gården som feriebolig. Capponi-familien, var af de mest indflydelsesrige i Firenze det 15 århundrede og mange århundrede frem, de byggede gården som et feriested, der ligger ca. 25 km fra Firenze i et kuperet område med udsigt over Chiantis smukke skrån timer. Fra denne position stammer navnet "Poggio Capponi" eller "Capponi Hill", som har betegnet gården og dens omkringliggende marker lige siden dens opførelse.

Villa Capponi IGT produceres hovedsageligt med 85% Syrah 15% Alicante bouschet druer. De høstes tidligt for at sikre friskhed i druerne, på 25 år gl. vinstokke.

Michelangelo er en rød IGT fra Fattoria Poggio Capponi produceret og vinificeret med en metode kendt som "Governo all'uso toscano". Metoden, der nu er beskrevet i Chianti og Chianti Classico disciplinær, blev allerede nævnt i slutningen af 1700-tallet og indebærer en tørring af en del af druerne og en anden henvisning til den producerede vin.

Designet til at producere blødere og mere frugtagtig Chianti, i Fattoria Poggio Capponi var det en inspiration at producere en vin med Syrah og Alicante Bouschet druer.

Resultatet er en vin med en intens lilla farve med aromaer af violer, rød frugt og bær. På ganen er den blød, frugtagtig med en god koncentration af tanniner.

En overraskelse, som du kan nyde frisk om sommeren og passer perfekt til dine kød- og osteretter.

Passion for Vin