

Passion for Vin

POGGIO CAPPONI TOSCANA MONTESPERTOLI FIRENZE CHIANTI PETRICCIO RESERVA DOCG



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 skråninger. Fra denne position stammer navnet "Poggio Capponi" eller "Capponi Hill", som har betegnet gården og dens omkringliggende marker lige siden dens opførelse.

Ved at integrere gammel Chianti-tradition med forskning og innovation producerer Poggio Capponi sine unikke vine. Denne tilgang sigter mod ikke kun at skabe vine af højeste kvalitet, men også at gå ud over traditionelle grænser og overføre dig en følelse i glasset, du vil huske.

Poggio Capponi Chianti Petriccio Reserva Docg. produceres hovedsageligt med 98% Sangiovese 2% colorino druer i overensstemmelse med Chianti-regelsæt, på 30 år gl. vinstokke og lagres 14 måneder 40% på stål og 60% på Fransk og Amerikanske ege barrique, yderligere 6 måneder på flaske inden frigivelse.

Med en intens rubinfarve dufter den af røde og sorte frugter som kirsebær og blomme; smagen er salte og indbydende med et behageligt greb i ganen. Dette er det rigtige valg, hvis du vil bringe en god vin til bordet, i et stort glas viser den sit sande jeg, en ægte chianti. Kan drikkes nu og de næste 20 år.

Passion for Vin