

Passion for Vin

POGGIO CAPPONI TOSCANA MONTESPERTOLI FIRENZE CHIANTI 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 Firenzes 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 Reserva Docg. produceres hovedsageligt med 70% Sangiovese 30% syrah druer i overens-stemmelse med Chianti-regelsæt, på 25 år gl. vinstokke og lagers 18 måneder 60% på stål og 40% på Fransk ege barrique.

Dens intense rubinfarve vil fange øjet, næsen har aromaer af kirsebær og krydderier som peber og kanel, den har en lang behagelig eftersmag.

Serveres kælder-kold, i et stort glas, så du for aromaen med i næsen. Et fremragende glas til prisen.

Passion for Vin