

Passion for Vin

POGGIO CAPPONI TOSCANA MONTESPERTOLI FIRENZE SOVENTE – BIANCO 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 Carpponi 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.

Sovente-Bianco Toscana IGT produceres med 100% chardonnay druer. De høstes tidligt for at sikre friskhed i druerne, på 12 år gl. vinstokke. Druerne høstes i hånden i de tidlige morgentimer ved hjælp af kryomancerationsmetoden vinificeres ved en kontrolleret temperatur. Efter en kort periode i tanken for at lette dens naturlige afklaring lagres Sovente i 6 måneder på franske egetræsfade og tonneau. Derefter aftappes den og lagres i flasker i vandret position i en minimumsperiode på 3/6 måneder. På denne måde fremmes frigivelsen af vingårdens typiske aromaer, friskhed, godfylde og en duft af krydderurter, serveres afkølet, til fisk og div. Forretter.

Passion for Vin