



CASTELLO DI VERRAZZANO

Chianti Classico Riserva, DOCG

Zámek Verrazzano se nachází na vrcholu krásného kopce mezi Florencií a Sienou, v srdci oblasti Černého kohouta (Gallo nero) Chianti Classico u obce Greve in Chianti. Na místních vinicích pěstovali révu již staří Etruskové, následně Římané a to až do 7. století, kdy usedlost kupuje šlechtická rodina Verrazzano. V roce 1485 se zde narodil Giovanni di Verrazzano (jeho portrét zdobí etiketu), který byl příkladem renesančního člověka své doby. Mořeplavec, cestovatel, dobrodruh, který prozkoumal východní pobřeží severní Ameriky, objevil zátoku dnešního New Yorku, určil ji jako ideální místo pro vybudování přístavu a založil zde most přes záliv, který dodnes nese jeho jméno „Giovanni di Verrazzano Bridge“. V současné době zámek i vinařství vlastní Luigi Cappellini, obdělává 44 hektarů vinic s velkou péčí. Luigi je vinař, který je velkým tradicionalistou, pro svá Chianti nepoužívá barikové sudy, školí je ve velkých starých sudech a do Chianti nepřidává mezinárodní odrůdy jako Cabernet nebo Merlot. Lisuje je jen ze Sangiovese, s malou příměsí tradičního Cannaiola. Jeho Chianti jsou taková, jak Chianti vždy bývala. Plná, výrazná, maximálně vyjadřující Chianti Classico z Greve ve své ryzí podobě. Vína jsou vyvážená a hluboká. Chianti Classico Riserva výborně stárne ve stoletých sklepech zámku a občas Luigi Cappellini uvolní na trh malou část starých vín, které jsou lahůdkou. Návštěva zámku Verrazzano je velkým zážitkem. Je zde i několik malých, velice půvabných pokojů, které se dají pronajmout a užít si kouzla Toskánska. Labužník a bonviván Luigi Cappellini zde má také lesní oboru, kde chová divočáky, ze kterých dělá vynikající Prosciutto, dále vinný ocet, skvělý olivový olej a domácí med. Návštěvu doporučuji.



POPIS

Klasické víno vyráběné jen v nejlepších ročnících, které nejlépe vyjadřuje charakter velkého Chianti. Má zářivou rubínovou barvu, koncentrovanou vůni černých třešní, koření, kůži a moka. V chuti je elegantní, statné s dobrou mineralitou a pevným taninem, dobře zakomponovaným do struktury vína.

ODRŮDY

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

POLOHY

Nejlepší polohy zámku Castello di Verrazzano u Greve in Chianti, jihovýchodní expozice, bohaté na břidlici.

VÝNOSNOST

55 hl / ha

VINIFIKACE

Ruční sběr hroznů do malých bedýnek, třídění, pomletí, rmutace v nerezových tancích, malolaktická fermentace.

ZRÁNÍ

24 měsíců ve velkých dubových sudech, následně v láhvi.

KUCHYNĚ

Pečená a grilovaná masa, florentský biftek, vyzrálé sýry, t-bone steak.