



CASTELLO DI VERRAZZANO

Il Rosé, IGT

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 obor, kde chová divočáky, ze kterých dělá vynikající Prosciutto, dále vinný ocet, skvělý olivový olej a domácí med. Návštěvu doporučuji.



POPIS

Suché, svěží, lehké a jemné víno z odrůd Sangiovese. Hrozny ze spodních částí vinic Verrazzano s krátkou rmutací a zráním v nerezových tancích. Velice příjemné a nekomplikované Rosé.

ODRŮDY

100% Sangiovese

POLOHY

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

VINIFIKACE

Ruční sběr hroznů do malých bedýnek, třídění, pomletí, krátká rmutace v nerezových tancích, jemné a šetrné lisování

ZRÁNÍ

6 měsíců v nerezových tancích

KUCHYNĚ

Aperitiv, předkrmy, rybí polévky, saláty