

WINA BIAŁE SŁODKIE



NAZWA: Vin Santo del Chianti Classico
SZCZEP: Trebbiano Gentile (65%), Malvasia Bianca (35%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2009
PRODUCENT: Castello di Meleto

Wino białe słodkie. Jest to jedno z najszlachetniejszych win Toskanii o nazwie Vin Santo. Połączenie białej Malvasii i Trebbiano Toscano oraz staranny proces winifikacji daje wino o bogatej nucie aromatycznej, delikatnie słodkie. Doskonałe do serów typu Gorgonzola lub Roquefort, do ciasteczek Cantucci.

WINA CZERWONE



NAZWA: Chianti Classico Castello di Meleto
SZCZEP: Sangiovese (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Castello di Meleto

Wino wytrawne czerwone. Klasyczne Chianti w eleganckim wydaniu. Doskonałe Sangiovese dające harmonijne, ciepłe i aksamitne wino, bardzo soczyste. Polecane do dań na bazie mięs wołowych i sosów mięsnych.



NAZWA: Chianti Classico Vigna Casi Riserva
SZCZEP: Sangiovese, Merlot
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Castello di Meleto

Wino wytrawne czerwone. Riserva klasycznego Chianti, pochodzącego z małej winnicy o nazwie Vigna Casi. Leżakowane przez 30 miesięcy w drewnie, jest przykładem harmonii i elegancji doskonałych win Toskańskich. Polecane do steków wołowych i dziczyzny.



NAZWA: Chianti Classico Gran Selezione
SZCZEP: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Castello di Meleto

Wino wytrawne czerwone. Specjalna selekcja wina Chianti Classico, opracowana dla najlepszych roczników. Sangiovese z dodatkiem Cabernet Sauvignon, leżakowane w drewnie, w bardzo eleganckim wydaniu. Doskonałe do steków wołowych i dań na bazie wołowych.