

Villa Silvia Mastro Bruno Chianti

Вино Вилла Сильвия Мáстро Бру́но Кья́нти, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Ditta Salvadori Cesare S.N.C. Di Bruno Salvatore E.C.

Сорта винограда: Санджовезе-90%, Канайоло Неро-5%, Каберне Совиньон-5%

Крепость: 13 % об.

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, интенсивный, с нотами вишни, фиалки, красных ягод и легким оттенком смолы

Вкус: насыщенный, округлый, гармоничный, с низким уровнем танинов и тонами красных ягод в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: отлично сочетается с блюдами из птицы или красного мяса на гриле, мясными закусками и выдержанными сырами



Salvadori
ITALY

Компания Villa Silvia, принадлежащая семье Сальвадори, работает в винодельческом секторе с 1930 года, когда после Второй мировой войны основатель Чезаре Сальвадори решил посвятить свою жизнь винному сектору. Работу основателя продолжили его сыновья Бруно и Джузеппе, которые улучшали качество продукции и передавали свои знания от отца к сыну.

В настоящее время управление компанией доверено Бруно Сальвадори, который заботится о производстве, его жене Джулиане, которая заботится об управленческо-административном плане, его сыну Франческо, получившему высшее образование в области энологии, и, наконец, его дочери Сильвии, которая разрабатывает бизнес-стратегии.

Сегодня компания может похвастаться широким ассортиментом продукции с контролируемым и гарантированным наименованием места происхождения, и типичным географическим указанием: Кьянти, Кьянти Ризерва, Кьянти Классико, Кьянти Классико Резерва, Супер Тоскана, Верментино.

Компания Villa Silvia расположена в производственном районе Кьянти, на холмах Винчи, в деревне Леонардо, расположенной в провинции Флоренция и районе, который выделяется своими живописными, художественными, культурными красотами и прекрасными винами.

Со структурной точки зрения он идет в ногу со временем, представляет собой часть современного погреба и связан с традицией прошлого.

С агрономической точки зрения почвы, которые влияют на эту область, в основном каменистые, с последовательным скелетом, что делает почву бедной питательными веществами, но отличной для производства структурированных вин, способных поддерживать себя с течением времени и придавать вкусу приятный сухой, пикантный, свежий и гармоничный вкус.