

invisible

Кьянти

Вино одно, а стилей три



Кьянти в трех измерениях:
традиционный рецепт,
современная
интерпретация и взгляд
под другим углом. Все три
— чудо.



2017 CASTELLO DELLA PANERETTA CHIANTI CLASSICO DOCG ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вкус классического кьянти — неожиданный, как налет карабинеров на подпольное казино. Сквозняком с игрального стола сдувает карты, бруски и кислые вишни, слегка присыпанные ванильной пудрой.

2016 CASTELLO DI ALBOLA CHIANTI CLASSICO ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Говорливое кьянти из чистого «санджовезе» (в классическом рецепте сортов сразу несколько). Расскажет про вероломный характер дружбы, дополнит сценарий детективного сериала, разъяснит международную обстановку, вытащит на свет гекзаметр — вы только задайте тему. И готовьтесь к тому, что в каждой фразе будет своя малинка.

2012 GRATI VILLA DI VTRICE CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вроде бы не каноническое кьянти, а все равно чудо! Зрелое и живописное, как вид на Флоренцию с площади Микеланджело в Ольтраппо. Пахнет вяленым окороком, клюквой и любимым старым кожаным ремнем. На воздухе смягчаются танины, нежнеет кислотность, пропадают спелая вишня, душистый кедр и дразнящая гвоздика.

ВКУС	ВИНОГРАД	ВКУС	ВИНОГРАД	ВКУС	ВИНОГРАД
Бруслика, клюква, вишня, кедр, кожа	«санджовезе», «канайоло», «колорино»	Вишня, малина, крепкий черный чай, фиалковые карамельки	«санджовезе»	Сыровяленая ветчина, клюква, кожа, слива, кедр, гвоздика	«санджовезе», «канайоло»
ЕДА	КРЕПОСТЬ	ЕДА	КРЕПОСТЬ	ЕДА	КРЕПОСТЬ
Сыровяленая колбаса, мясные тартары, паста и ризotto	13,5%	Котлеты, омлет, картошка с грибами, рагу	13%	Тартары и стейки с кровью, тушеное мясо, паста с овощами, пармезан	13%