



Presentación Bodega



CAVALIERE D'ORO
EST 1480

La Bodega

Raíces de vinificación que se remontan a 1480, en el catastro presentado por Tommaso Soderini en 1464 a los "Oficiales" del Registro de la Propiedad de la República de Florencia, se señaló que el vino y el aceite eran los productos más preciados de la finca. Este es el comienzo oficial conocido del vino Castello di Gabbiano y Cavaliere d'Oro.

Extraoficialmente, la construcción de las bodegas, cuya estructura abovedada demuestra su uso para la producción de vino, implica que las raíces del castillo pueden haber comenzado ya en 1124. En ese momento, el castillo pertenecía a una de las familias bancarias más importantes de Florencia, la Bardi, quien, en la segunda mitad del siglo XIII, inició la ampliación de la fortaleza mediante la construcción de muros perimetrales y almenas en el estilo típico de Guelph de la época. El castillo permaneció en posesión de los Bardi hasta principios del siglo XV, cuando pasó a manos de la familia Soderini, una de las familias más influyentes políticamente de Florencia.

Fue Pier Soderini el responsable de la reconversión de la casa solariega con torreones de Gabbiano en Fattoria, según la descripción del "catastro" presentado en 1480. A lo largo del siglo siguiente, se agregaron nuevos edificios, como se puede ver deducido de la cantería, que revela varias fases de desarrollo. Finalmente, se convirtió en un gran edificio cuadrilátero, que también formaba una especie de fortaleza privada, con cuatro torretas cilíndricas de influencia francesa reforzando las esquinas.

Cuando los soderinis lucharon contra los Medici en el siglo XVI, fueron declarados rebeldes y expulsados de Florencia. El castillo estuvo abandonado durante mucho tiempo. Solo en el siglo XVII, cuando los Soderini pudieron regresar a su tierra natal, se le dio nueva vida al Castillo. La inscripción en una placa de piedra arenisca sobre la puerta de entrada nos recuerda su historia. Debajo de los dos escudos de armas de Soderini, se inscribe lo siguiente: "FRANC. SODERINUS SENAT.GASP.F.RURIS HUIUS IN FAMIGLIA RESTITUTOR SUB.A MDCLII. " Sobre los escudos de armas se encuentra el lema que dictó Pier Soderini cuando fue elegido Gonfalonier, o abanderado, que dice "IUS UT PALMA FLO" ("Iustus ut palma fl orebit").

A partir del siglo XIX, las familias propietarias del inmueble llevaron a cabo diversos proyectos de restauración, todos respetando la historia arquitectónica del Castillo. Se incluye la capilla privada de estilo neoclásico que fue construida en el siglo XIX bajo la propiedad de la familia Del Turco, según una inscripción en el interior de la pequeña iglesia que data de las obras de restauración en 1957 por la familia Lemmi.





CAVALIERE D'ORO PINOT GRIGIO

VENEZIE DOC, ITALIA.

— * —

Variedades: 92% Pinot Grigio, 8% Chardonnay.

Vinificación: La uva se somete a un suave prensado y fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15-17 °C en depósitos de acero inoxidable durante 14 a 16 días. Después de la fermentación, el vino se mantiene a una temperatura controlada de 15-16°C en tanques de acero inoxidable hasta su embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo con sutiles reflejos verdes.

Deliciosas notas de cítricos frescos, manzana verde, flor de naranjo, frutas tropicales y un toque floral. Vibrante y fresco con notas de manzana verde.

Maridaje: Combina mejor con pasta cremosa de champiñones, pollo asado y quesos maduros.



CAVALIERE D'ORO PROSECCO

VENETO DOC, ITALIA.

— * —

Variedad: 100% Glera.

Vinificación: La uva se somete a un prensado suave y fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 18° C en depósitos de acero inoxidable durante 15 días. Después de la fermentación, el vino se mantiene a temperatura controlada de 8°C en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

Notas del Sommelier: De color dorado pálido verdoso, limpio y brillante.

Las notas fragantes de flores cultivan un aroma agradablemente dulce con mango maduro y notas de miel. Este vino tiene un bajo nivel de acidez y exhibe una fuerte esencia. de frutas tropicales en el final duradero.

Maridaje: Nuestro Prosecco es el aperitivo perfecto con pescados picantes, carnes, o una tarta de frutas tropicales o un panettone.





CAVALIERE D'ORO CHIANTI

CHIANTI DOCG, ITALIA.



Variedades: 90% Sangiovese 5% Merlot, 5% Otras variedades nativas.

Vinificación: La uva se somete a un prensado suave y fermentación con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica el vino pasa por una maduración de 3 meses hasta que se consigue el equilibrio óptimo de frutuosidad y frescura. **Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rubí intenso, con reflejos morados.

Aroma equilibrado de frutos rojos silvestres y notas florales de violeta. Este Chianti tiene una mezcla de sequedad y gran frescura, con taninos suaves y un cuerpo medio. El final persistente de frutos rojos en boca es agradable y suave.

Maridaje: Este vino combina excelentemente con pasta con salsa de tomate o champiñones, bistec, chuletas de cordero o varios quesos semicurados.



CAVALIERE D'ORO CHIANTI CLASSICO

CHIANTI DOCG, ITALIA.



Variedades: 95% Sangiovese 5% Merlot.

Vinificación: La fruta se obtuvo de viñedos finos y de primera calidad ubicados en la región de chianti classico de la Toscana. Después de la cosecha, se enlistó la maceración de las pieles durante 15 días a temperaturas controladas de 25 ° -26C para extraer los compuestos de color y sabor máximos. Siguió la fermentación maloláctica natural para redondear el vino conservando su acidez y frescura naturales.

Reposo: 60% fue envejecido 10 meses en barricas de roble francés, 20% envejecido en barricas de roble neutro durante 8-9 meses. El vino restante 20% maduró en tanques de cemento de 200HL durante 10 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí profundo. En copa el vino fragantes aromas de violetas y frutos rojos. En boca, los clásicos sabores de cereza roja y notas de pimienta blanca y nuez moscada aparecen respaldados por taninos firmes, bien equilibrado con jugosa acidez y frescura.

Maridaje: Quesos italianos como el pecorino con trufas, provolone y parmesano. Ideal con pastas y salsa de tomate o carne, bistec a la parrilla, risotto con champiñones y cerdo asado.






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso