

Berg Nisa

Die Villa, die Umgebung, das Essen







Die Villa :

- Kurzübersicht •
- Lage • Kontakte •
- Foto

Ich aus

- Türmen : • intorno all a
- vill a • Firenze
- Si ena •
- Pis a •
- North West Area • North
- East Area • South East
- Area

Die Rezepte :

- Steak Steak alla Fiorentina •
- Ribollita •
- Fettunta
- peposo



Die Villa



Monte N i sa

Monte Nisa ist eine Villa mit Blick auf die Chianti - Hügel von San Casciano im Val di Pesa .

Dies ist ein Ferienhaus bestehend aus zwei Wohnungen , die jeweils 6 Personen beherbergen können , also insgesamt 12 Personen . Es werden keine Mahlzeiten oder andere professionelle Dienstleistungen angeboten , nur ein Hauch von Touristenziel .

Es besteht die Möglichkeit , das gesamte Anwesen zur exklusiven Nutzung zu mieten – „ Total Nisa “ oder nur eine Wohnung „ Terrana Nisa “ für die Wohnung im Erdgeschoss , „ Sopra Nisa “ für die Wohnung im ersten Stock . Wenn Sie das gesamte Gebäude mieten , haben Sie die exklusive Nutzung des Swimmingpools und des Parks . , **Wenn Sie ein** Pool und Parkwohnung werden mit den Gästen der anderen Wohnung geteilt .





Geschichte

Monte Nisa ist eine Villa, die 1934 auf einem Hügel in der Toskana erbaut wurde, im Anbaugebiet des klassischen Chianti- Weins. Die ruhige, sonnige Lage mit Panoramablick wurde vom ersten Besitzer mit großer Sorgfalt und Leidenschaft gewählt . mit dem Namen Manetti, und von diesem Namen leitete sich der ursprüngliche Ortsname „ Villa Manetto“ ab.

Manetti entwarf die Villa als seinen „ guten Rückzugsort “ Überwachung und persönliche Leitung der Bauarbeiten und Kümmerung um jedes noch so kleine Detail .

Anschließend verkauften die Erben die Villa, die seither eine schwierige Zeit erlebte und zeitweise als Sommerresidenz , Freizeitclub , Lagerhaus und während des Zweiten Weltkriegs sogar als Militärkommando genutzt wurde .

durch Kanonenbeschuss Schaden erleiden .

In der Zeit, in der die Eigentümer die Markgrafen Antinori waren, wurde der Name der Villa geändert und von „Manetto“ zu „Montenisa“.

Anschließend kam es zu weiteren Besitzerwechseln , bis die Villa im Jahr 1976 von den heutigen Eigentümern erworben und mit der Restaurierung begonnen wurde.



Der Park

Monte Nisa verfügt über zwei Hektar Parkgelände , das zur Hälfte aus Wald und zur Hälfte aus Kiefernwald besteht und komplett eingezäunt ist und ausschließlich den Gästen zur Verfügung steht .



Die Position

Monte Nisa liegt nur 4 km von der Ausfahrt Tavarnelle der Schnellstraße Firenze Sie entfernt .

Das nächste Dorf ist Montefiridolfi , 900 Meter entfernt . mit
, R , neuer Agent und Restaurant .

Lebensmittelgeschäft , Supermarkt , Apotheke , Banken mit ,
Geldautomaten , Post , Metzgerei und alle anderen Handelsaktivitäten liegen etwa 10 km entfernt .

Minuten mit dem Auto, in Mercat al Val di Pesa .

Die Entfernungen zu den wichtigsten Touristenzielen betragen :

Florenz - Ponte Vecchio km. 28

Peretola - Flughafen km. 22,4

Galileo Galilei - km Flughafen. 82

Siena -km. 52

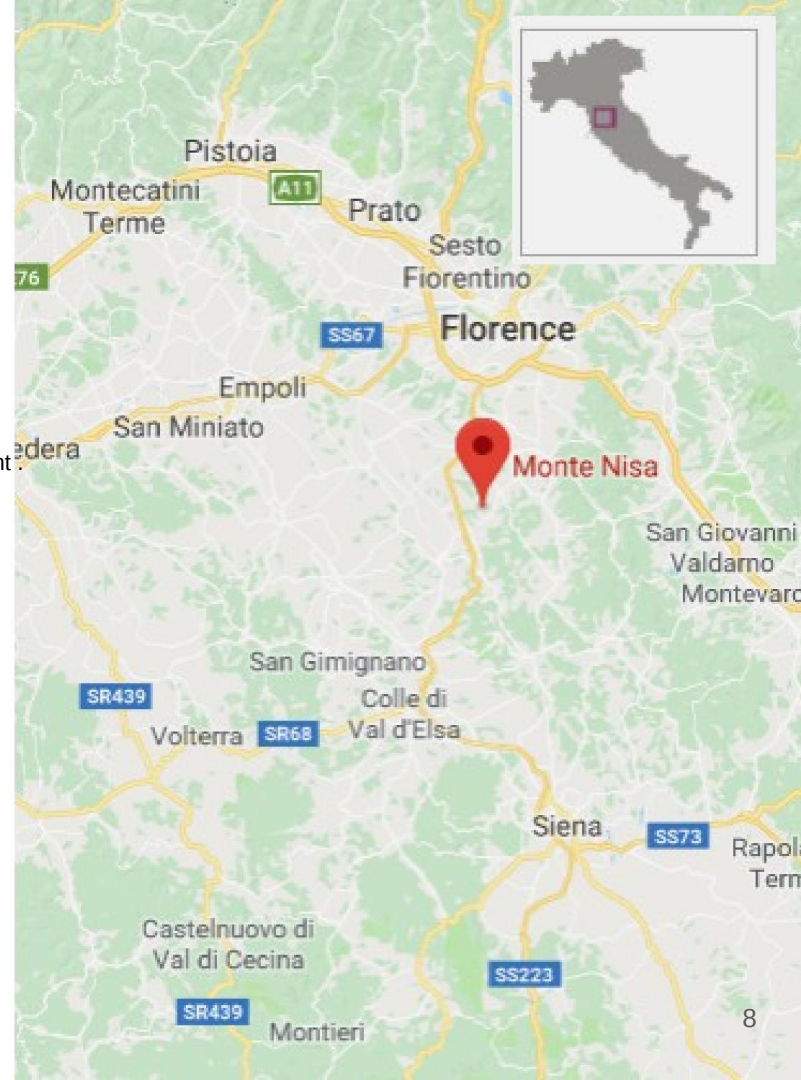
Pisa km. 86

San Gimignano km . 33

Aufgrund seiner Lage wird Montana normalerweise für einen ruhigen und erholsamen Aufenthalt auf dem Land genutzt , unterbrochen von kurzen Ausflügen zu den wichtigsten Touristenorten oder Besuchen der

Chianti Classico - Weinproduktionskeller .

Link zur Karte auf Google Maps: <https://bit.ly/2xvHQAAb>





Die Wohnung im Erdgeschoss

Die Wohnung im Erdgeschoss verfügt über drei Doppelzimmer, ein Schlafzimmer mit Einzelbett, eine Küche mit Kamin und ein Badezimmer sowie ein geräumiges Wohnzimmer mit Billardtisch und Fernseher. Bereich.

Die Wohnfläche der Wohnung beträgt ca. 140 qm .

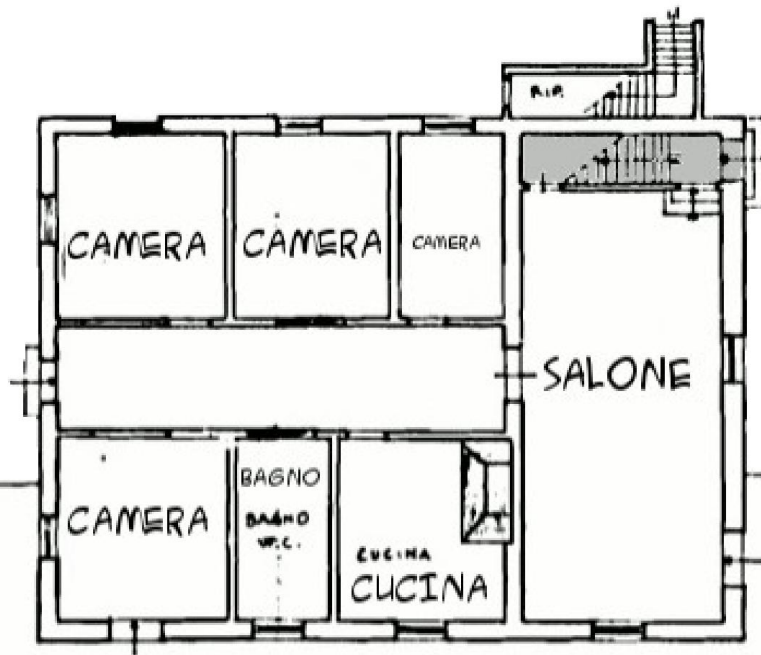
Die Küche ist ausgestattet mit Backofen, Induktionskochfeld , Mikrowelle, Kühlschrank mit Gefrierfach, Espressomaschine, Toaster, Amerikanische Kaffeemaschine , Geschirrspüler und Wasserkocher .

In der Wohnung befinden sich außerdem eine Waschmaschine und ein Bügeleisen.

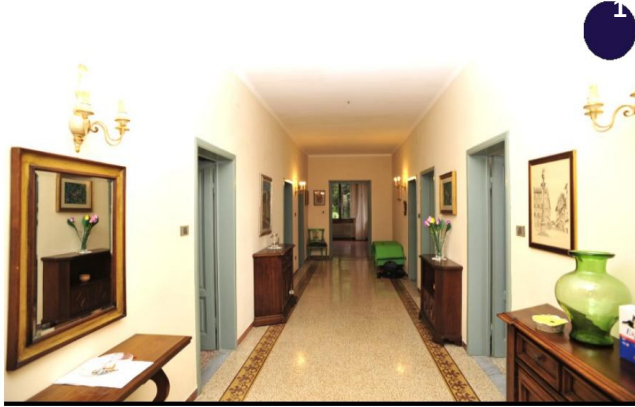
Beide Fernseher sind mit Satellitenfernsehen (TVSat- Plattform) und Netflix ausgestattet .

Parkplätze stehen auf dem Grundstück zur Verfügung und sind kostenfrei.

Die Internetverbindung erfolgt über Kabel und WLAN, ist kostenlos und deckt sowohl die Innenbereiche als auch den größten Teil der Außenbereiche ab.



Plan des Erdgeschosses



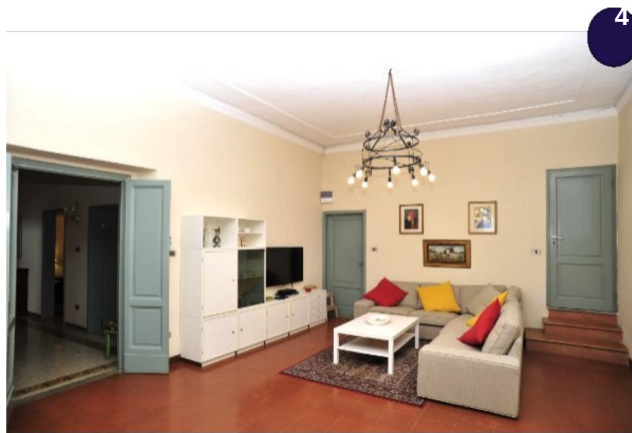
Wohnung

im Erdgeschoss

1 - Der Mittelgang

2,3,4 - Die
Schlafzimmer





Wohnung

im Erdgeschoss

1 - Das Einzelzimmer

2 - Die Küche

3 - Das Badezimmer

4 -Das Wohnzimmer, Fernseher
Ecke



Die Wohnung im ersten Stock

Die Wohnung verfügt über drei Doppelschlafzimmer, eine Küche, ein geräumiges Wohnzimmer und ein Badezimmer, sie ist sehr hell und bietet Aussicht auf die Chianti-Hügel.

Um zur Wohnung zu gelangen , ist eine kurze Treppe erforderlich .

Die Wohnfläche der Wohnung beträgt ca. 140 qm .

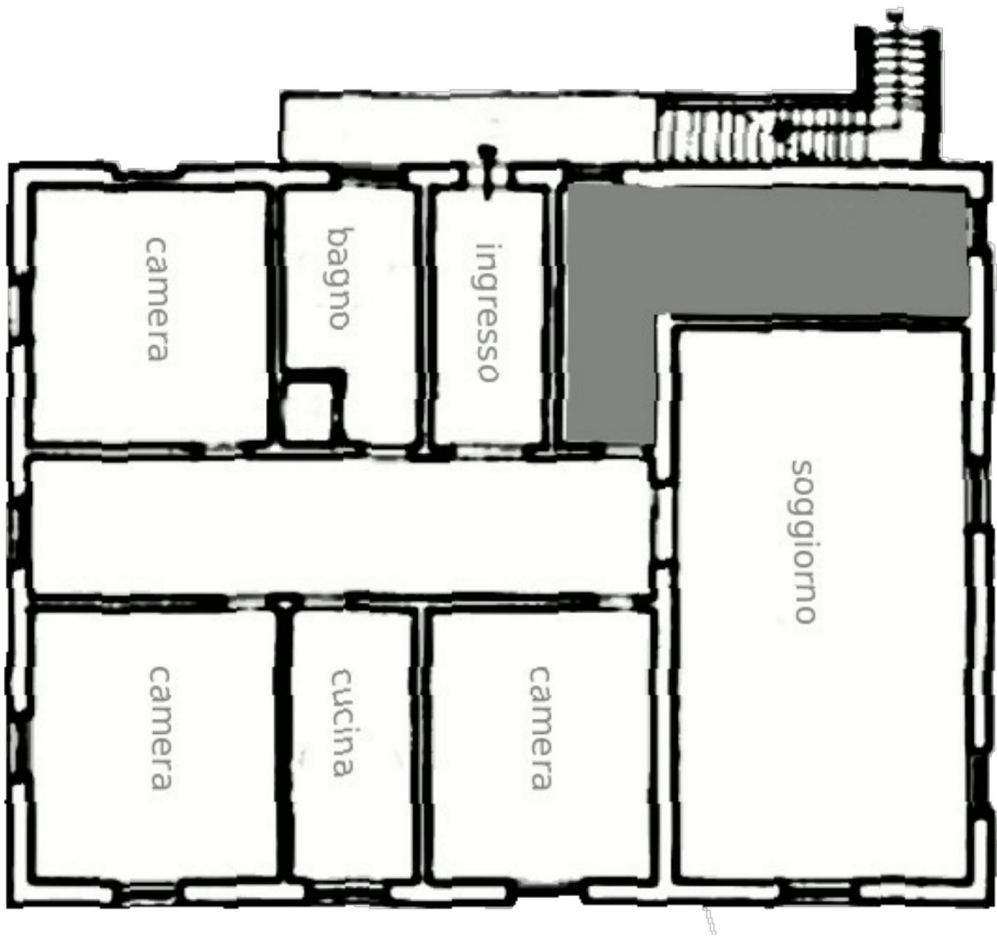
Die Küche ist ausgestattet mit Backofen, Induktionskochfeld ,

Mikrowelle, Kühlschrank mit Gefrierfach, Espressomaschine, Toaster, Amerikanische Kaffeemaschine , Geschirrspüler und Wasserkocher .

In der Wohnung befinden sich außerdem eine Waschmaschine und ein Bügeleisen.

Im Wohnzimmer gibt es einen Fernseher mit Satellitenempfang (Plattform TVSat) und Netflix.

Das Parken ist auf dem Grundstück möglich und kostenlos . Der Internetzugang ist kostenlos (Kabel und WLAN) und deckt sowohl Innen- als auch Außenbereiche ab . Bereiche.



Wohnung im ersten Stock



Wohnung

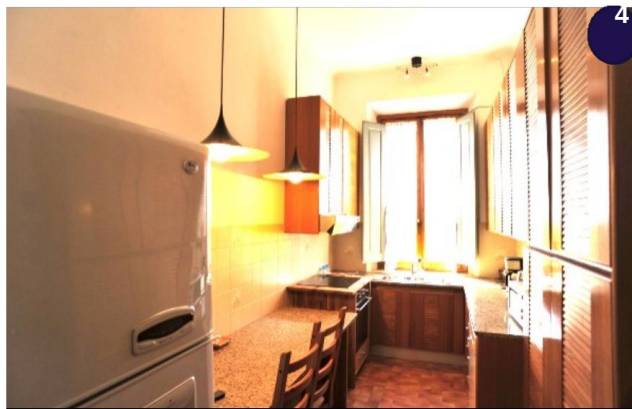
im ersten Stock

1 - Der Mittelgang

2 - Der Eingang

3 - Das Wohnzimmer

4 - Die Küche





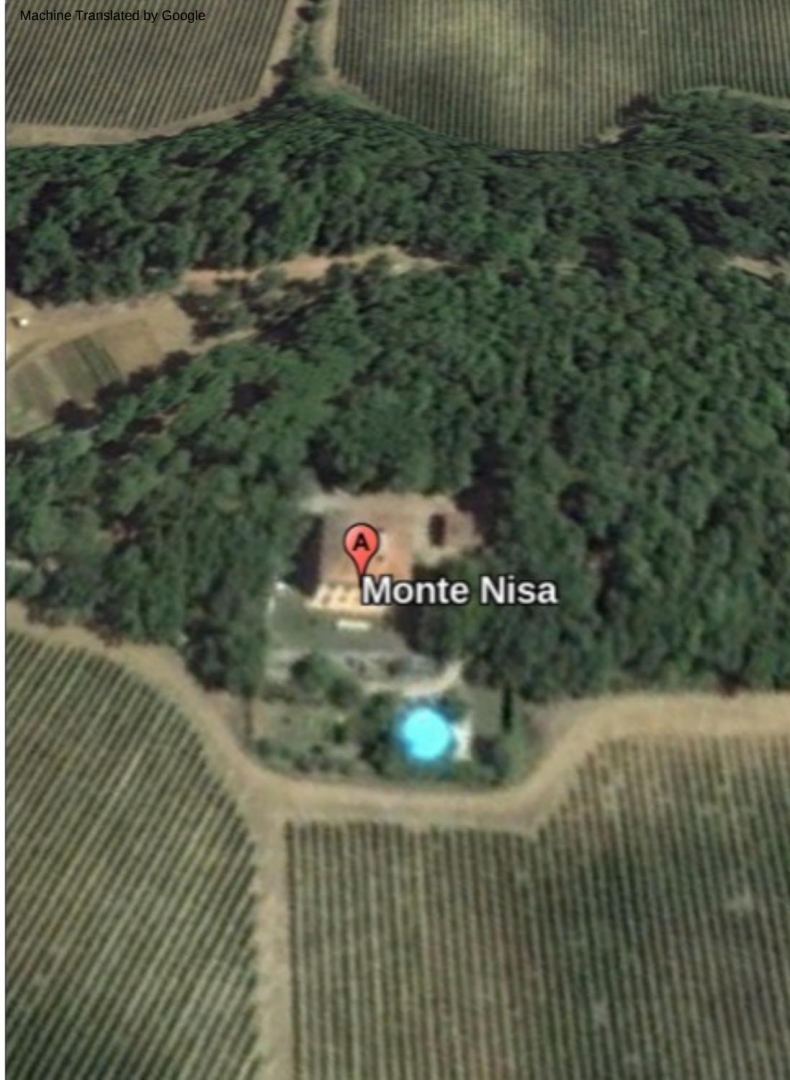
Wohnung

im ersten Stock

1,2,3 - Die Schlafzimmer

3 - Das Badezimmer





Kontakte

Reservierungen für die Villa „Monte Nisa“ werden von Belvilla verwaltet.

Links:

Total Nisa: <http://www.belvilla.it/IT-50020-2>

31 Terra Nisa: <https://www.belvilla.it/IT-50020-31>

0-31 Sopra Nisa: <https://www.belvilla.it/IT-50020-131>

Adresse :

43.60147222,11.222925 Kartencode : TJGTK.73Y0 Karten

-URL : <https://goo.gl/Xcgtnz>

Die Umgebung von Monte Nisa





Montefiridolfi

Montefiridolfi liegt weniger als 1 km von Monte Nisa entfernt und ist ein landwirtschaftliches Dorf in der Chianti- Landschaft. Das Dorf liegt 900 Meter vom Monte Nisa entfernt

Auf dem mit Ziegeln gepflasterten Hauptplatz gibt es ein Turmhaus aus dem 14. Jahrhundert , einen Zeitungsladen und ein Lebensmittelgeschäft , und gleich außerhalb des Platzes gibt es ein kleines Restaurant namens „A casa mia“.

Es gibt keine besonderen Orte in Montefiridolfi zu besuchen , auch wenn in der Umgebung des Dorfes gibt es keinen Mangel an Erinnerungen an die Vergangenheit.

Es gibt in der Tat zwei Burgen, die Burg von Montefiridolfi und die Burg von Bibbione, die jetzt in Touristen umgewandelt Residenzen, die kleine Kirche Santa Cristina und das etruskische Grab , bekannt als der Bogenschütze, und das Kloster Santissima Annunziata, allgemein „del Luogo Nuovo“ genannt oder „Conventino“, heute entweiht und in eine Privatre Residenz umgewandelt .



Montefiridolfi

1 - Der Hauptplatz

2 - Szene vom Platz

3 - Der Zeitungskiosk

4 - Die Hauptstraße
und das Restaurant





1



2

Die Umgebung von Mein tef irido Ifi

1 - Das Grab der Etrusker

2 - Das Schloss und die
Kirche S. Cristina

3 - Das Schloss von
Lätzchen bione

4 – „Das Conventin“ - Der
oder kleines Kloster



3



4



Mercatale Val di Pesa

Mercatale im Val di Pesa ist eine kleine Stadt mit etwa zweitausend Einwohner , 6 km von Monte Nisa entfernt.

In Mercatale gibt es alle Dienstleistungen, vom Friseur über die Banken bis zur Post , alle Geschäfte und einen Supermarkt mit Vinothek .

Der Ursprung von Mercatale geht auf das späte Mittelalter zurück , aber außer einem Fresko in der Kirche und der Villa Nunzi, erbaut von Familie Strozzi , es gibt keine besonderen Denkmäler oder Orte der Interesse, ist aber dennoch bekannt , weil:

in den achtziger Jahren erhielt es den Spitznamen „Kleinrussland “ weil fast die gesamte Bevölkerung bei der kommunistischen Partei registriert war :

war das letzte Land , in dem Pietro Pacciani zu Gast war , der beschuldigt wurde , einer der Urheber der Morde am sogenannten Monster von „Florenz“.



Mercatale Val di Pesa

1 - Der Hauptplatz

2 - Das Denkmal der
Hauptplatz

3 - Volksplatz

4 - Das Äußere der Villa
Nunzi



Wochenmärkte

Leider hat der Wochenmarkt viel von der Bedeutung verloren , die er vor dem Aufkommen von Mobiltelefonen und großen Einkaufszentren hatte . Er ist kein wichtiger Moment mehr

Die Aggregation und sogar das Warenangebot sind abgeflacht und die Qualität hat stark abgenommen.

Es bleibt jedoch ein interessantes spontanes Spektakel von Menschen, Farben und Güter.

Die wichtigsten Wochenmärkte in der Umgebung von Monte Nisa sind :

San Casciano – jeden Montagmorgen , Entfernung 9 km, 13 Minuten mit dem Auto, Linkkarte

<https://goo.gl/map/s/YeFQmLiLe192>

Greve – jeden Samstagmorgen , Entfernung 16,2 km, 24 Minuten mit dem Auto

<https://goo.gl/Karte/s/KsWZhX5Pzi9>

Poggibonsi – jeden Dienstagmorgen , Entfernung 22,4 km, Minuten mit dem Auto, Link Karte

<https://goo.gl/map/s/1S5undhnfKF9>

Es ist immer ratsam, frühzeitig zum Markt zu kommen , um Warteschlangen und Parkprobleme zu vermeiden .



Fotos aufgenommen am
anlässlich von
Wochenmärkten





Fotos aufgenommen am
anlässlich von
Wochenmärkten



via Via di Fabbrica and Via
Cassia/SR2

1 h 52 min

64.1 km

1 h 52 min without traffic

Eine kurze Fahrt, um die Umgebung kennenzulernen

Abfahrt vom Monte Nisa

Antinori im Chianti Classico - Keller

San Donato – sehr charakteristisches historisches Zentrum

Wallfahrtskirche Pietracupa – antike Wallfahrtskirche

Panzano – auf einem Hügel gelegen , Kirche und Schloss

Lamole – kleines Dorf

Greve in Chianti - bela der zentrale Platz

Montefioralle - altes Dorf viele gut erhaltene Badia A

Passignano - alte Abtei

Ankunft in Monte Nisa nach ca. 70 km.

Link zur Reiseroute auf Google Maps: <https://goo.gl/maps/2G3apE1wMar>



Die Umgebung von Berg Nisa

1 - [C ant ina Ein Wert von](#)

2 - [San Donato](#)

3 - [Schrein Pietra c upa](#)

4 - [Bauch Nr](#)





Die Umgebung von Berg Nisa

1 - [Liebe](#)

2 - [Gre und](#)

3 - [Montefioralle](#)

4 - [Passieren Sie das Nano Village](#)





Antiquitätenmesse in Arezzo

In Arezzo – etwa 100 km Entfernung, 1 Stunde und 10 Minuten Autofahrt – findet jeden ersten Sonntag im Monat der Antiquitätenmarkt statt .

Der Markt findet den ganzen Tag über statt , es ist jedoch ratsam, sehr früh anzureisen , um Verkehr und Parkschwierigkeiten zu vermeiden .

Die Schalter befinden sich im Stadtzentrum rund um die Piazza Grande und die Piazza Duomo.

Es gibt sehr viele Verkäufer und die Exponate sind in allen Preisklassen erhältlich, von der Postkarte bis hin zu restaurierten antiken Möbeln.

Es ist ein Markt , der sowohl durch die Vielfalt der Exponate als auch durch das Schauspiel der Menschen , die ihn besuchen , fasziniert .

Der Ausgang der Eroica

Die Eroica ist eine Radsportveranstaltung und die Abfahrt der Radfahrer mit Fahrrädern und Vintage - Kleidung ist eine besondere Show .

Die Eroica ist eine Veranstaltung, die allen offen steht , es gibt tatsächlich fünf Routen mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden .

Die Eroica ist kein Rennen , aber die gesamte Strecke , die einem das Recht gibt , den Titel „ Held “ zu tragen , ist tatsächlich sehr schwierig , weil man auf Schotterwegen mit vielen Aufs und Abs und steilen Steigungen fährt und mit den Rennrädern von früher nur sehr schwer zu bewältigen ist .

Die Abfahrten sind gestaffelt , aber normalerweise kommen Sie um 8 ' Uhr Uhr morgens an und können eine ungewöhnliche und interessante Show besuchen .

Die Veranstaltung findet immer am ersten Sonntag im Oktober in Gaiole in Chianti statt , das etwa 40 Kilometer von Monte Nisa entfernt liegt und mit dem Auto normalerweise 51 Minuten dauert .





Florenz

Florenz liegt etwa 28 Kilometer von Monte Nisa entfernt und kann auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht werden , eine Entscheidung , die Zeit und Anpassungsvermögen erfordert .

Normalerweise ist das Auto das beste Transportmittel , um Florenz zu erreichen . Die wichtigsten Möglichkeiten sind:

Parken Sie auf dem Parkplatz der Villa Costanza (Tramway- Parkplatz, Via Sette Regole, 73B, 50018 Scandicci FI - oder direkt von der Autobahn A1) und dann mit der Straßenbahn , die bringt Sie in etwa 30 Minuten zum Bahnhof Santa Maria Novella . In 15 Minuten erreichen Sie bequem die Piazza della Signoria, den Dom und die Uffizien . Gesamtzeit

etwa 1 Stunde und 20 Minuten, langsamer aber ruhiger Weg. Karte:

<https://goo.gl/maps/n9i-doF4VU6N2>

Fahren Sie mit dem Auto direkt zur Piazza Stazione, lassen Sie das Auto auf dem Parkplatz des Bahnhofs stehen (Parkplatz Bahnhof 16, Piazzale Montelungo, 50129 Firenze FI) und gehen Sie dann mit dem Bus in die Altstadt . Die Gesamtzeit beträgt etwa eine Stunde, das Parken ist teuer und die Erreichbarkeit kann aufgrund des Verkehrs und der laufenden Arbeiten schwierig sein. Karte:

<https://goo.gl/maps/HQ-VVPZXxSL-C-2>

Parken Sie auf dem Parkplatz S. Ambrogio (Florence Parking - Sant' Ambrogio Parking, Via Ferdinando Paolieri, 50122 Florenz FI) - ca. 41 Minuten. Am Morgen, Wenn Sie den Parkplatz verlassen , befinden Sie sich mitten im wahren Florentiner Markt. und in 15 Minuten können Sie zur Piazza della Signoria gehen . Gesamtzeit etwa eine Stunde,

Das Parken ist im Durchschnitt teuer und die Anfahrt kann aufgrund des Verkehrs schwierig sein .

Karte: <https://goe.o.gl/maps/3wj-vLawH-C-pQ2>

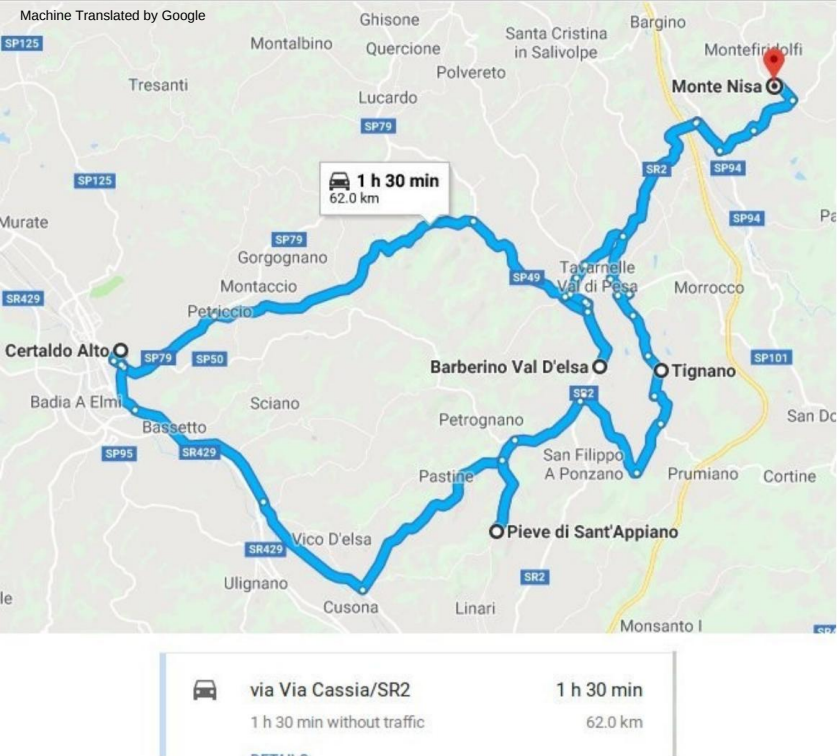


Siena

Siena liegt etwa 52 Kilometer von Monte Nisa entfernt und kann mit dem Auto in ca. 40 Minuten erreichbar .

Die Innenstadt ist für Privatfahrzeuge komplett gesperrt .
Sie müssen also einen der zahlreichen Parkplätze nutzen
in der ganzen Stadt, alles gegen Gebühr und rund um die Uhr geöffnet.

Der nächstgelegene Parkplatz von Monte Nisa kommend
ist der Parkplatz Santa Caterina (Via Esterna di Frontebranda,
53100 Siena). Von dort gelangt man über ein Rolltreppensystem und
einen kurzen Fußweg in etwa 12 Minuten zur Piazza del Campo .



Dörfer nordwestlich von Montenisa

Abfahrt vom Monte Nisa

Barberino Valdelsa

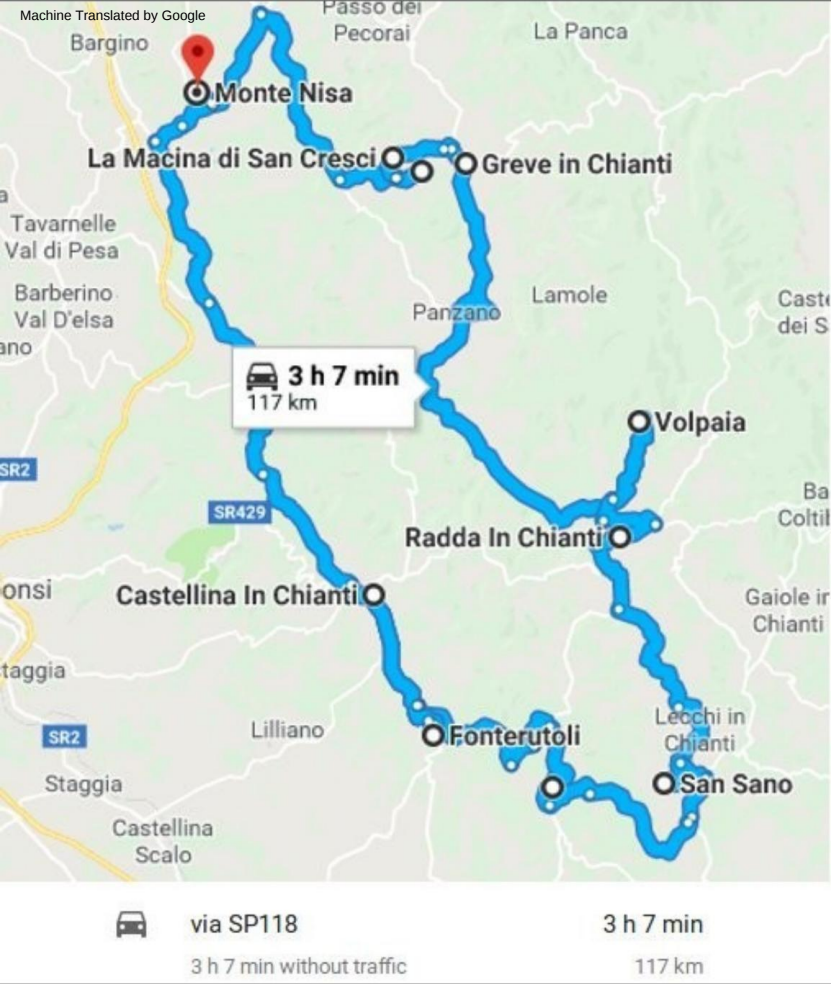
Certaldo Alto

Pieve di Sant Appiano Tignano

Rückkehr

nach Monte Nisa nach ca. 62 km.

Link Reiseroute auf Google Karte: <https://g.oo.gl/m ap s/Uu ij T oq Ti gL2>



Dörfer nordöstlich von Montenisa

Abfahrt vom Monte Nisa
Montefioralle

Pfarrkirche San Cresci
Greve im Chianti

Volpaia
Radda im Chianti

San Sano
Fonterutoli
Castellina in Chianti

Ankunft am Monte Nisa nach etwa 117 km.

Link Reiseroute auf Google Karte:

<https://goo.gl/maps/uv2dGfsPoFk>



Dörfer südwestlich von Montepulciano

Abfahrt vom Monte Nisa

Es war

Saint Gimignano

Poggibonsi

Colle Val d'Elsa

Monteriggioni

Ankunft am Monte Nisa nach etwa 115 km.

Link Reiseroute auf Google Karte:

https://go_o_gl/m_aps/v_2_C_rE_BygvJfE_2_



Dörfer südöstlich von Montenisa

Abfahrt vom Monte Nisa

Castellina im Chianti

Radda im Chianti

Burg von Meleto

Ohne Gusmère

Gaiole im Chianti

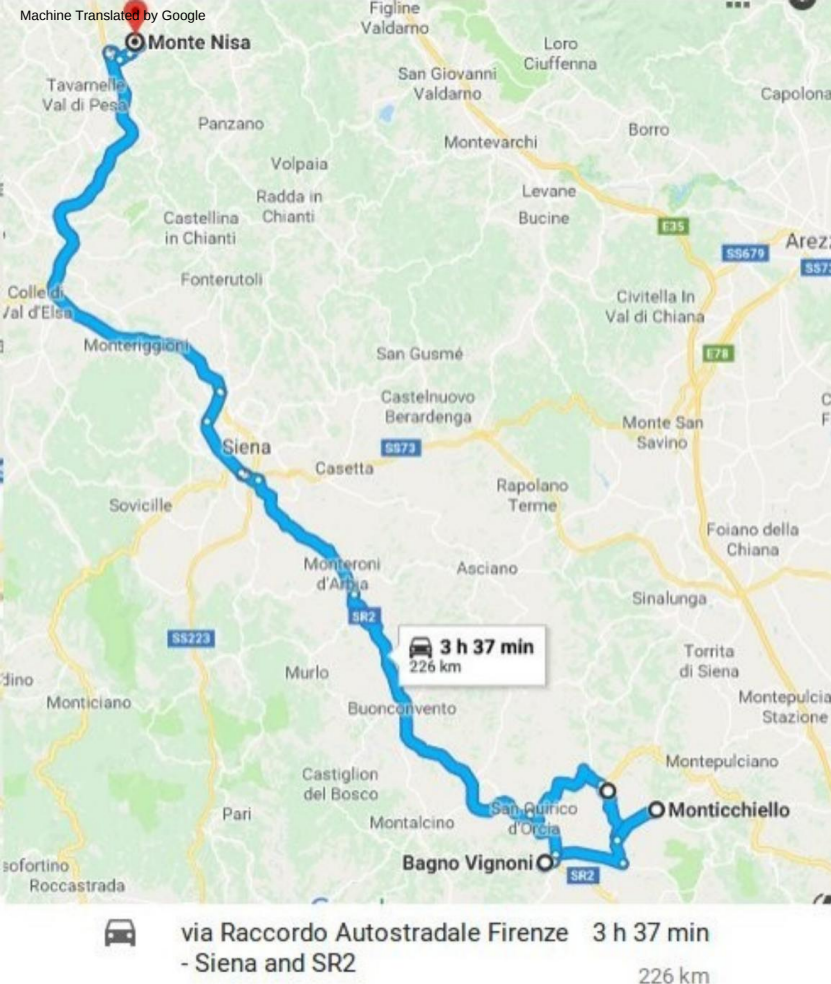
Badia a Coltibuono

Volpaia

Panzano

Ankunft am Monte Nisa nach ca. 133 km.

Link Reiseroute auf Google Karte: https://bit.ly/2I_r9XS9



Dörfer im Senese

Abfahrt vom Monte Nisa

Pienza

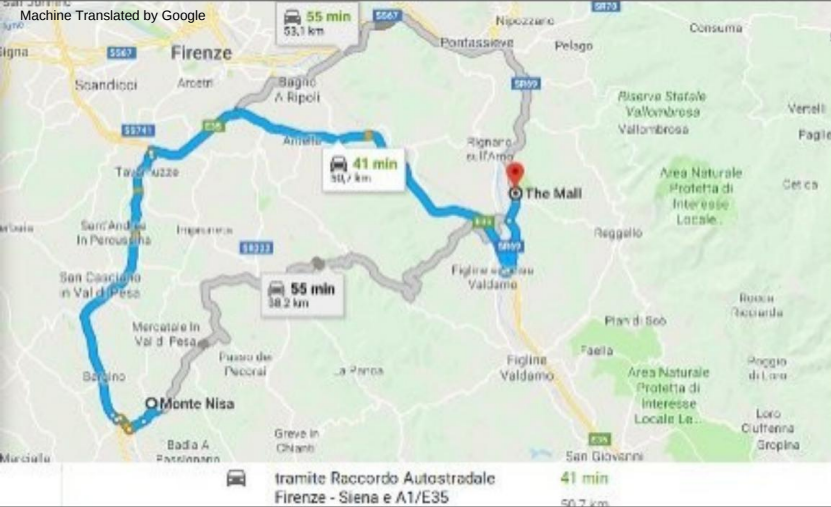
Monticchiello

Rückkehr

nach Monte Nisa nach ca. 226 km.

Link Reiseroute auf Google Karte:

<https://goo.gl/maps/L-RK-U3gUkn-n12>



Top Outlets in der Umgebung

Wenn Sie sich für italienische Designermarken und internationale Markenartikel interessieren, sollten Sie während Ihres Aufenthalts in der Toskana einen Outlet-Einkauf machen. Gucci, Prada, Cavalli und viele andere italienische und internationale Marken sind in Einkaufszentren und Einzelhandelsgeschäften in der Toskana vertreten.

Bitte beachten Sie, dass in den Outlets Luxusmarken verkauft werden. Wenn Sie also daran gewöhnt sind, in diesen Geschäften einzukaufen, sind die Outlets ein Schnäppchen. Aber wenn nicht, bitte beachten Sie, dass wenn z.B. ein Paar Lederhandschuhe in der Boutique 600,00 Euro kostet, Sie nicht wirklich erwarten können, es in den Outlets zu einem wirklich günstigen Preis zu finden. günstiger Preis, denn selbst bei einem Rabatt von 50% bzw. 60% auf den Originalpreis würden die Handschuhe noch über 240,00 Euro kosten.

Das Einkaufszentrum

Die Mall ist das bekannteste Outlet der Toskana und eines der ersten Outlets in der Region.

Reiseroutenlink auf Google-Karte: [https://bit.ly/ 2KFB M ad](https://bit.ly/2KFB M ad)

offizielle Website: [http://www. the ma ll.it/](http://www.the mall.it/)

Das Barberino Designer Outlet

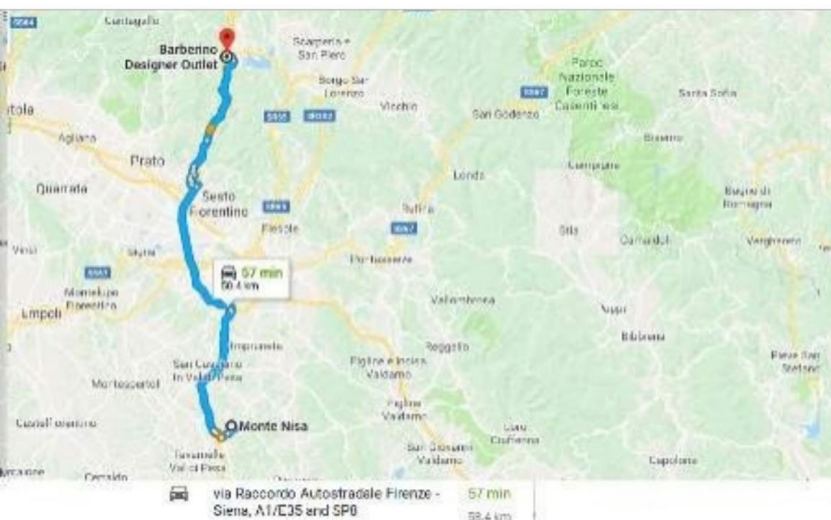
Es gibt über 100 Geschäfte der besten Marken, die fast alles verkaufen, von Kleidung bis Kosmetik, von Elektrogeräten

Haushaltsgeräte bis hin zu Schokolade und Schuhen

Reiseroutenlink auf Google Map: [https://bit.ly/ 2Li G 20m](https://bit.ly/2Li G 20m)

offizielle Website:

[http ps: //o utlet s.mcarthurglen.co m/en/it /designer-out let - barberino/](http://outlet.s.mcarthurglen.co m/en/it /designer-out let - barberino/)



Florentiner Steak

Dieses dick geschnittene, zarte, schmelzende , unerschütterlich seltene, gegrillte

Das T-Bone -Steak ist eines der Symbole der toskanischen Küche.

schlichte Einfachheit und Intensität der Aromen, typisch für die

Seele der Region .

Das Florentiner Steak ist ein scheinbar einfaches Rezept .

servieren Sie ausgezeichnetes , über Kohlen gegartes Fleisch und

mit Salz und Pfeffer gewürzt .

Ein seltenes Florentiner Steak ist kein Florentiner Steak und wenn es innen kalt ist, ist es kein

A

'Gut'

Florentiner

Steak.

Die Schwierigkeit des Rezepts liegt darin, das Feuer so zu dosieren , dass es auf dem
außen innen, nicht Und warm Aber
gekocht.

In Florenz gibt es viele Restaurants , die Florentiner Steak anbieten , aber für die

Aus Lizenzgründen haben sie jedoch zumeist nur Gusseisenplatten für

Fleisch kochen .

Eigentlich sollte das echte Florentiner Steak auf dem Grill zubereitet werden , denn die
Die Aromen des Holzes sind einzigartig und unersetzlich.

Wenn Sie gut gegartes Fleisch mögen , können Sie Ihr Steak auch gut durchbraten lassen .

Aber vorausgesetzt, Ihre Anfrage wird akzeptiert , dann wird das, was serviert wird

NEIN

längeres Florentiner Steak. Sei

Wenn Sie gut durchgegartes Fleisch bevorzugen, ist das Florentiner Steak nichts für Sie. ;-)



Crostini

Als Antipasti ist Crostini di fegato ein absolutes **Muss** in der **Toskana** . Eine Soße aus Hühnerleber , Butter, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Brühe, die auf warmes **toskanisches Brot** gestrichen und buchstäblich verschlungen wird . Dies ist eine typisch **toskanische Vorspeise**. In der **Toskana** findet man viele Familien , die am Wochenende riesige Bottiche voller Fegato in ihrer Küche kochen . Es ist auch ein beliebter Snack zum Knabbern .

Eine ähnliche Vorspeise ist ein Antipasto **Toscano** (rechts) , ein **Schneidebrett** voller Fleisch- und Käsesorten aus der Region .



Der Chianti- Wein

Italienische Weine können verwirrend sein und das italienische Weingesetz kann noch verwirrender sein .

Ein Chianti- Wein (italienische Aussprache: ['kjanti]) ist jeder Wein wird in der Chianti- Region in der Toskana in Italien hergestellt . Es wurde historisch mit einer gedrunghenen Flasche in Verbindung gebracht , in einem Strohkorb , genannt „ Flask “ (Plural : „ fiasco “).



Allerdings wird das Fiasco nur von wenigen Weinherstellern verwendet , da die meisten Chianti wird jetzt in Weinflaschen mit standardmäßigerer Form abgefüllt .

Die erste Definition eines Weingebiets namens Chianti erfolgte im Jahr 1716.

Die Chianti-Region erstreckt sich über einen großen Teil der Toskana und umfasst Grenzen mehrere überlappende Herkunftsbezeichnung (DOC)

und Regionen mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung (DOCG) .

Andere bekannte toskanische Weine auf Sangiovese-Basis wie Brunello di

Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano konnten abgefüllt und etikettiert werden unter „Chianti“.Die am meisten Basic Bezeichnung von

Die Herstellung des Chianti Classico erfolgt unter der Aufsicht von

Consorzio del Vino Chianti Classico, ein Zusammenschluss von Produzenten im Chianti Unterregion Classico .

Chianti Classico sind erstklassige Chianti- Weine mit mittlerem Körper mit festen Tanninen und mittlerer bis hoher Säure. Blumen, Kirschen und leichte Nussnoten sind charakteristische Aromen , wobei die Weine mehr Noten ausdrücken im mittleren Gaumen und Abgang als im vorderen Mundbereich . Wie bei Bordeaux , Die verschiedenen Zonen des Chianti Classico haben einzigartige Eigenschaften , die in einigen Weinen aus diesen Gebieten veranschaulicht und wahrgenommen werden .

Master of Wine Mary Ewing-Mulligan, Chianti Classico Weine aus der Castellina Bereich neigen dazu, ein sehr feines Aroma und Geschmack zu haben , Castelnuovo Berardenga-Weine sind in der Regel die reifsten und reichhaltigsten Weine aus Gaiole zeichnen sich in der Regel durch ihre Struktur und festen Tannine aus Während Weine aus der Region Greve tendenziell sehr konzentrierte Aromen aufweisen .

Flaschen mit Basis -Chianti , auf deren Etikett keine Unterzone angegeben ist, können eine Mischung aus mehreren Zonen sein.

Die erwartete neue Premium- Klasse für die Weine des Chianti Classico DOCG – Gran Selezione (Große Auswahl) – hat ihre letzte Hürde genommen und ist nun offiziell Teil des Chianti Classico -Portfolios. Gran Selezione ist eine neue Klassifizierung oberhalb der Riserva und wird ausschließlich in den eigenen Weinbergen des Weinguts geernteten Trauben hergestellt , wobei höhere Anforderungen an Alkohol, Extrakt und Alterung gelten.

	Chianti Classico	Chianti Classico Riserva	Chianti Classico Gran Selezione
Production area	Chianti Classico zone in central Toscana	Same zone	Same zone
Grape composition	Minimum 80% Sangiovese	Minimum 80% Sangiovese	Minimum 80% Sangiovese (all estate grown)
Maximum yield	7.5 tonnes/ha (3.35 tons/acre)	Same	Same
Minimum alcohol	12.0%	12.5%	13.0%
Minimum extract	24 g/l	25 g/l	26 g/l
Minimum total aging	About 1 year (until October)	24 months	30 months
Barrel aging	Not required	Not required	Not required
Minimum bottle aging	Not stated	3 months	3 months



Ribollita Suppe

Ribollita bedeutet auf Italienisch „wieder aufgekocht“ und bezieht sich einfach auf eine übrig gebliebene Gemüsesuppe, die mit altbackenem Brot vermischt und dann wieder aufgewärmt wird. Es war ein traditionelles Grundnahrungsmittel in der Toskana und wurde oft sogar zum Frühstück gegessen!

Ribollita ist eine berühmte Brotsuppe aus der Dose, eine herzhafte Suppe aus Brot und Gemüse. Es gibt viele Variationen, aber die Hauptzutaten sind immer übrig gebliebenes Brot, Cannellinibohnen, Kohl und preiswertes Gemüse wie Karotten, Bohnen, Mangold, Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln. Der Name bedeutet wörtlich „wieder aufgekocht“.

Wie die meisten Gerichte der toskanischen Küche hat auch die Suppe bäuerlichen Ursprung. Ursprünglich wurde sie durch Aufwärmen (d. h. erneutes Kochen) der übrig gebliebenen Minen- oder Gemüsesuppe vom Vortag zubereitet. [2]
Einige Quellen datieren es auf das Mittelalter zurück, als die Bediensteten rote Lebensmittel – eingeweichte Brotscheiben – von den Banketten der Feudalherren sammelten und sie für ihre eigenen Abendessen kochten.



Panzanella

Panzanella ist eine Art kalter Salat aus Brot , getränkt in Balsamico- Essig , gemischt mit Zwiebeln , Tomaten und Basilikum , natürlich alles mit Olivenöl garniert !

Panzanell a [pant͡saɲnʲɪlla] oder **panmolle** [panɲmɔʎle] ist ein gehackter toskanischer Salat aus Brot und Tomaten , der im Sommer beliebt ist . Er besteht aus Stücken eingeweichten altbackenen Brots und Tomaten , manchmal auch Zwiebeln und Basilikum, angemacht mit Olivenöl und Essig.



Peposo

Der Peposo – ein toskanischer Rindfleisch Eintopf – ist ein typisch toskanisches Gericht, das ursprünglich aus Impruneta stammt. Tatsächlich wird es manchmal auch Peposo dell'Impruneta genannt. Es ist ein im Ofen gebackener Eintopf mit viel Pfeffer, etwas Tomate und Rotwein (Chianti).

Es scheint, dass es von den Ofenarbeitern von Impruneta erfunden wurde (sie werden „fornaciai“ genannt – die Leute, die Ziegel in den Öfen brannten), die die Muskelstücke mit den anderen Zutaten in einen Terrakottatopf legten und diesen an die Ofenöffnung stellten, damit es sehr langsam garen konnte. Nach ein paar Stunden war das Fleisch fertig.



Fettunta

(italienisches Knoblauchbrot)

Die Fettunta oder Bruschetta (italienische Aussprache: [bruˈʃkɛtta]) ist eine Vorspeise aus Italien, bestehend aus gegrilltem Brot , das mit Knoblauch eingerieben und mit Olivenöl und Salz bestreut wird . Variationen können Tomaten , Gemüse , Bohnen , Wurst oder Käse als Belag enthalten . Ein beliebtes Gericht ist Bruschetta mit Tomaten; das beliebteste Rezept außerhalb Italiens [Zitat erforderlich] beinhaltet Basilikum, frische Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln oder Mozzarella. Bruschetta wird normalerweise als Snack oder Vorspeise serviert .





Um den Download dieses Dokuments aus dem Internet zu vereinfachen , wurden die Bilder auf das notwendige Minimum reduziert .

Alle Bilder zu diesem Dokument finden Sie online unter

<http://montenisa.com/brochure/pdf/index>

Eine Kopie dieses PDF kann unter der Adresse <https://montenisa.com/brochure/pdf/montenisa> (ca. 6 MB) [_vorbei_wir_ew.pdf](#) heruntergeladen werden .

Originaldateiname : Monte_Nisa_villa_dintorni_ricette
Rev. 1.0 vom 2. Juni 2018

