Barco Reale di Carmignano DOC rosso 2020 tenuta di Capezzana 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Kód produktu	I0304540

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 75% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc a 5% Canaiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Carmignano - suché

Barco Reale pochází z mladších vinic starých patnáct až dvacet pět let z vinic v nadmořské výšce 180 až 220 metrů. Půdy z jílu, vápence, břidlice a slínu dodávají vínu charakteristickou svěžest. Cuvée spontánně kvasí s přírodními kvasinkami v nerezových tancích, po čemž následuje osm dní macerace. Víno poté zraje šest až osm měsíců ve velkých, nepražených francouzských nebo slovanských dubových sudech o objemu 24 hektolitrů.

Ve sklenici má zářivě rubínově červenou barvu s fialovými odstíny. Vůně odhaluje čerstvé a sušené třešně, maliny a trpké tóny šalvěje, máty a toskánského prachu, podpořené jemnými nuancemi cedru a koření. Chuť je šťavnatá a živá s křupavým ovocem, jemnou strukturou a prašnými, chutnými tříslovinami, které podporují střední tělo. Závěr je suchý, pikantní a slaný – víno s toskánskou eleganci a potěšením z pití, které již vyzrálo.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barco Reale di Carmignano DOC rosso 2020 tenuta di Capezzana 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Název sám vypráví příběh: „Barco Reale“ znamená „královská obora“ a odkazuje na historickou loveckou rezervaci rodu Medici, založenou v roce 1626. Celou oblast, v níž se dnes daří odrůdám Sangiovese, Cabernet a Canaiolo, kdysi obepínal prstenec hradeb dlouhý více než 50 kilometrů. Barco Reale Rosso představuje mladší a přístupnější verzi vína Carmignano DOCG; v roce 1994 získalo vlastní status DOC a dokonale ztělesňuje eleganci této malé, avšak významné toskánské apelace. Vinařství Tenuta di Capezzana, které již pět generací spravuje rodina Contini Bonacossi, zajišťuje více než sedmdesát procent celkové produkce oblasti Carmignano. První doložená zmínka o Capezzaně pochází již z roku 804 a Kateřina Medicejská nechala do Carmignana přivézt řízky odrůdy Cabernet z Bordeaux – stalo se tak o celá staletí dříve, než tento nápad znovu objevili tvůrci tzv. „super toskánských“ vín. Od roku 2009 je toto vinařství certifikováno jako ekologické. Vinařství Capezzana a jeho vína mají velmi dlouhou tradici a působivou historii nejméně 1200 let starou. Ve státním archivu ve Florencii se nachází dokument – je to smlouva z r. 804 o nájmu usedlosti, spolu s vinicemi a olivovými háji. Víno se však zde pěstovalo už v předřímské době, cca před 3000 lety. Usedlost Capezzana, bývalé medicejské panství, je od začátku minulého století v majetku staré šlechtické rodiny Contini Bonacossi. Její vinice jsou součástí jedné z nejmenších DOCG oblastí – Carmignano. Je zásluhou především právě hraběte Ugo Contini Bonacossi, že se v roce 1975 vrátil vínům této oblasti historický název Carmignano, do té doby to byla jenom podoblast Chianti Montalbano. Hrabě Ugo se svými dětmi vede vinařství s tou nejlepší filosofií: „věrnost tradici, avšak tradici, která není kamenná, ale v přirozeném pohybu“ … „nesmí se ztratit charakter vína a oblasti, kde se víno vyrábí“ … „tradice je též výsledek četných zlepšení a inovací, které se průběhem času prověřují novými generacemi vinařů. Jsem přesvědčen, že je naší povinností hledat stále lepší způsoby výroby vína, tak jak se to vždy dělávalo a jak nám to dnešní technika a technologie umožňuje“… Klíčovou postavou, která přivedla Capezzanu k mezinárodnímu úspěchu, byl Ugo Contini Bonacossi. Díky jeho vedení se Capezzana zaměřila na produkci špičkových vín, která odrážejí toskánský terroir. Ugo přivedl do vinařství své děti a vnuky, kteří dnes pokračují v rodinné tradici s velkou vášní a respektem k přírodě i historii. Umožnili vinařství zavést ekologické postupy a biodynamické techniky ve vinicích, čímž posílili kvalitu a autentičnost produkce. Mezi současné klíčové osobnosti patří jeho dcera Benedetta Contini Bonacossi, která přináší do vinařství moderní pohled na marketing a přitom zachovává respekt k rodinnému odkazu.

Hlavní parametry

Značka	Capezzana
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2020
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Capezzana Estate, Via Capezzana, 100 59015, Carmignano Prato, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.