

Brunello di Montalcino DOCG 2014 Carpineto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10309961

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese Grosso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché.

Na svazích Montalcina, na jih od Sieny, na půdě s vysokým obsahem vápence a písku. Vinná réva zde má jedinečné mikroklima, které je charakteristické spíše pro pobřežní oblasti Itálie a vyznačuje se podstatným teplotním rozdílem mezi horkými dny a chladnými nocemi. Réva se zde pěstuje s využitím metody vedení na kordony a čípky a je dobře provětrávána větrem vanoucím od blízké hory Amiata. Tím se zajišťuje dokonalé zdraví hroznů.

Intenzivní rubínová červeň s granátovými odlesky. Ve vůni se objevuje vznešená délka a elegance. Tento skvostný vstup doplňuje komplexní aroma zralého ovoce a ušlechtilého dřeva a nejjemnější čokolády. V chuti působí toto prvotřídní Brunello velmi harmonicky a hřejivě. Měkká kyselinka, velmi dobře integrované dřevo, křehká bylinková vůně, velmi dobrá struktura, elegantní, dlouhý závěr.

Průměrné stáří révy: 25 let

Složení půdy: Vápenec a písek

Průměrný výnos: 35 hl/ha

Sklizeň: Vysoce selektivní ruční sklizeň

Fermentační nádoba: Nerezové ocelové kádě

Zrání: 36 měsíců v sudu barrique, následně 12 měsíců v lahvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno

na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2014 Carpineto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinařství Carpineto bylo založeno v roce 1967, kdy se majitelé Giovanni C. Sacchet a Antonio M. Zaccheo rozhodli pěstovat v oblasti Chianti červená vína světové kvality. Toto rozhodnutí bylo na trhu novátorské, neboť Chianti spadalo do kategorie obyčejných vín. Carpinetští vizionáři si byli vědomi nevyužitého potenciálu Toskánska produkovat vynikající vína. Zavedli moderní vinařské technologie, které výrazně překonaly tehdejší standardy kvality. Pod jejich vedením získalo Carpineto mezinárodní reputaci. Jejich červená vína proslavila jejich jedinečná intenzita a jejich schopnost dlouhodobého zrání. Riserva zraje o 6 až 12 měsíců déle, než vyžadují pravidla D.O.C.G. Produktová řada obsahuje vína od nejprestižnější toskánské apelace D.O.C.G., až po různá specificky strukturovaná vína. Carpineto většinu produkce exportuje do 60 zemí po celém světě. 96% procent přitom tvoří červená vína, z toho většina nese označení Riserva. Vinařství získává velké množství ocenění na mezinárodních i domácích výstavách a soutěžích. Střední Itálie je oblast bývalé antické Enotrie a Toskánsko srdcem italského vinohradnictví, které se za poslední generaci posunulo rychlým krokem dopředu. Je to domov nové vlny talentovaných vinarů a kreativních enologů a spolu s regionem Piemonte tvoří podstatné základy, na kterých je postavena reputace italských vín. Pukovníkem renesance toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož cele stojí Piero Antinori. Vínarská revoluce, přitahující nové investice a mladé vínarské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozřejmě na mysli komerční asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlíkům) s lým obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné číslo fiasco), či lahve s pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampičky nebo svícny. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických měst Florencie a Siena. Aby se víno mohlo označit jako Chianti, musí obsahovat mezi 75–90 % místní odrůdy Sangiovese. Chianti Classico D.O.C.G. je označení pro Chianti pocházející ze srdce této zóny, ohrančené trojúhelníkem městy Greve, Castellina a Gaiole, které vináři této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico D.O.C.G. se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou většinou členy Consorzi, které má ve znaku černého kohouta – gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a spolu s vínem stejného renomé, jako jsou např. Barolo či Sassicaia, se radí mezi největší (a nejdražší) italská vína vůbec. Vína Brunello jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností. Za strujce vína Brunello di Montalcino je považováno vinařství Biondi Santi, která sídlí na panství Greppo, kde Ferruccio Biondi Santi před více než sto lety vyselekoval a vyšlechtil klón odrůdy Sangiovese – Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dalšími významnými zónami D.O.C.G. jsou VINO Nobile di Montepulciano (jehož noblesnímu názvu od února 2004 hrozí nebezpečí z Bruselu!), Carmignano a Vernaccia di San Gimignano (první italské víno, které v roce 1966 dostalo označení D.O.C.). Specialitou regionu je dezertní víno Vin Santo neboli „svaté víno“ vyrobené z polosuchých bobulí, které se produkuje po celém Toskánsku – viz „Toskánská vína“ níže – a které se tradičně konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2014
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	D.O.C.G.
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Carpineto S.r.l. loc. Dudda 17/b, 50022 Greve in Chianti (FI), 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.