

Castello di Querceto „ il Sole di Alessandro ” 2016 Colli della Toscana Centrale Igt rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Castello
di Querceto

Kód produktu

10302031

Špičkový Cabernet Sauvignon z Toskánska, víno „Il Sole Di Alessandro“ v překladu znamená „Alessandrovo slunce“. Intenzivní rubínově červená barva. Vůně červeného rybízu a malin, středomořských bylin a eukalyptu. Intenzivní, delikátní a komplexní chuť s pevnou tříslovinou a harmonickou svěžestí. Mohutný, ale elegantní dlouhý závěr.

Víno „Il Sole Di Alessandro“ v překladu znamená „Alessandrovo slunce“, jedná se o odrůdu Cabernet Sauvignon vypěstovanou na toskánské půdě, pouhých pár kroků od hradu Querceto. Rodina tak vzdává hold svým rodinným předkům, zejména pak Alessandru François, synovi Giovanniho Antonia, který byl v 18. století velmi významným archeologem. Mezi jeho nejdůležitější nálezy patří vykopávky z roku 1844 ve Fonte Rotella, kde byla objevena slavná „François Vase“ nalezena v hrobce pocházející z let 560-50 př. Nl. Tento objev je dodnes nejlepší ukázkou řecké keramické malby a dosud největší nalezenou vázou. V současnosti si Alessandrovu vázu můžete prohlédnout v archeologickém muzeu ve Florencii.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Castello di Querceto „ il Sole di Alessandro ” 2016

Colli della Toscana Centrale Igt rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Castello di Querceto je již od roku 1897 ve vlastnictví šlechtické rodiny Francois. Mezi jejími členy můžeme nalézt mnoho významných lidí, například matematika Guiseppého či archeologa Alessandra. Některé z Guiseppého aritmetických a geometrických spisů jsou stále uchovávány v Národní knihovně ve Florencii a jsou považovány za důležité práce ve svém oboru. Stejně tak Alessandro byl ve svém oboru významnou postavou a svým odhodláním povznesl archeologii na profesionální úroveň. Od roku 1978 spravuje Castello di Querceto jeho jmenovec Alessandro François, jenž se o chod vinařství stará se svou ženou Marií Antoinettou a stejně jako jejich předkové i oni jsou svému oboru plně oddáni. Castello di Querceto se nachází mezi zelenými kopci ve výšce 470 metrů nad mořem, pouze pár kilometrů od Greve v Chianti. K vinařství patří celkem 190 hektarů půdy, z čehož 60 hektarů připadá na kultivané vinice, 10 hektarů na olivové háje a zbytek je zalesněn duby a kaštany. Většina vinic zde byla osázena v době mezi lety 1975 a 1985, některé z nich jsou však ještě starší. V poslední době bylo osázeno dalších 20 hektarů půdy. Vinařství pěstuje zejména červené odrůdy, bílé pak pouze v omezeném množství. Mezi červenými samozřejmě dominuje Sangiovese, které doplňují Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Colorino, Merlot, Mammolo, Ciliegliolo a Malvasia Nera. Z bílých odrůd je to tradiční Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano, které doplňuje Chardonnay. Záměrem Alessandra François a potažmo celého vinařství je zdůraznit charakter a osobitost hroznů z jednotlivých vinic. Castello di Querceto tak produkuje kromě Chianti Classico a Chianti Classico Riserva další vína, která jsou ošetřována a sklížena samostatně a vyjadřují individuální charakter vinic, z nich pocházejí.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Querceto
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2016
Oblast & obec	Colli Toscana Centrale
Klasifikace původu	IGT & IGP
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	Cabernet Sauvignon
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Castello di Querceto, Via A. François, 2 50022 Greve in Chianti, 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.