

Chardonnay del Salento „Cantalupi ” IGT 2024 Conti Zecca 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie




CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA

Kód produktu

FZE00002

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay a Pinot bianco vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - suché

Jemná macerace, po níž následuje zrání v nerezových tancích. Vynikající mladé víno žluté barvy se zlatavými reflexy, delikátní a ovocnou chutí. Doporučujeme k rybám a čerstvým zeleninovým salátům. Vhodné i jako aperitiv.

Toto bílé víno ze Salenta, vyrobené převážně z hroznů odrůdy Chardonnay a dalších méně známých odrůd, má kořeny v oblasti Salice Salentino poblíž Lecce, kde hrozny rostou na půdách aluviálního původu s výrazným výskytem vápencových oblastí. Po ruční sklizni následuje fáze odstopkování a jemného lisování s kvašením v ocelových tancích při kontrolované teplotě. Zušlechťování místo toho předpokládá pobyt v cementových tancích potažených potravinářskými pryskyřicemi. Organoleptické vyšetření ukazuje slámově žlutou barvu se nazelenalými odlesky a čichovou kyticí zralého ovoce; stejné ovocné prvky ovlivňují vjemy, které se dostanou na patro.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chardonnay del Salento „ Cantalupi ” IGT 2024 Conti Zecca 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Horký poloostrov Salento je díky svým příznivým klimatickým podmínkám považován za jednu z nejvhodnějších oblastí pro pěstování vína v Itálii. Široké spektrum kultivarů vinné révy spolu se silnou poptávkou trhu přesvědčily v minulém století vinaře, aby svoji produkci zaměřili na výrobu silných vín s plným tělem a neutrální vůní. V důsledku nových tržních požadavků, zejména poptávky po méně alkoholických vínech s bohatší a komplexnější chutí i vůní, započaly v posledních letech v oblasti Salento změny, které měly vliv na pěstované odrůdy i na enologické charakteristiky zdejších vín. Vinařství Conti Zecca v tomto vývoji hrálo a stále hraje velmi důležitou roli. Rodina Zecca se přestěhovala z Neapole do Leverana v 16. století. Byli to zámožní zemědělci, jimž se kromě majetku podařilo dosáhnout společenské prestiže a posléze povýšení do šlechtického stavu (získali titul knížat). V roce 1935 kníže Alcibiade Zecca vybavil vinařství moderními přístroji a Leverano proměnil v jedno z nejvýznamnějších obchodních center v salentské oblasti. Po druhé světové válce, kdy byla celá výroba zničena, jeho syn, kníže Giuseppe Zecca, povoláním právník, zrušil zastaralý a překonaný pachtovní systém a přetvořil zemědělskou usedlost do její současné podoby. Sám začal lahvovat a prodávat víno vyrobené na statku. Dnes patří bratři Zeccové (Alcibiade, Francesco, Luciano a Mario) mezi ty nemnohé apulské vinaře, kteří se osobně starají o celý enologický proces, počínaje péčí o hrozny a konče prodejem lahvovaného vína.

Hlavní parametry

Značka	Conti Zecca
Původ	Apulie, Itálie
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2024
Oblast & obec	Salento
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Conti Zecca, Agricola Soc. Coop. SCA Via Cesarea sn, 73045 Leverano (LE), Puglia - 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.