

Chardonnay „ Fontalle ” 2023 Toscana IGT bianco Castello Banfi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



EAN

8015674810260

Kód produktu

I0300900

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - vinice v kopcovité oblasti na jižní straně obce Montalcino - suché

Toto 100% Chardonnay patří do řady lahvovaných vín z vybraných vinic - single vineyards - Castello Banfi. Díky mikroklimatu unikátních vinic v Montalcinu a zrání v barrique sudech je tento aristokratický favorit prochnut komplexností.

Barva: slámově žlutá s lehkými zlatavými odlesky.

Vůně: intenzivní, ovocná s odrůdovými tóny a kořeněnými náznaky vanilky.

Chuť: jemná, suchá s širokými tóny jablka, broskve a meruňky.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chardonnay „ Fontalle ” 2023 Toscana IGT bianco Castello Banfi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Panství Banfi, zasazené mezi řeky Orcia a Ombrone, se rozkládá na jižní straně obce Montalcino, oblasti, která je na světě jedinečná svou vinařskou tradicí a kulturou. Přibližně tři tisíce hektarů pozemků, z nichž více než osm set je věnováno specializovaným vinicím, svědčí o jedinečném dědictví a výrobních zkušenostech. Vína řady Castello Banfi, pocházející výhradně z výběru nejlepších vinic v Montalcinu, představují bezkonkurenční příklad dokonalé syntézy, které Banfi dosáhl mezi nejstarší a nejmoudřejší vinařskou tradicí a nejmodernějším a nejnovativnějším výzkumem. Velmi prestižní, avšak poměrně mladé vinařství (založeno bylo teprve v roce 1978) patří americko-italské rodině Mariani. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Víno produkují ve dvou vinařstvích - jedno je v Toskánsku (Castello Banfi - Montalcino) a druhé v Piemontu (Vigne Regali - Strevi) - ve dvou italských oblastech, které se těší nejlepší pověsti ve výrobě špičkových vín. Banfi klade velký důraz na výzkum ve vinicích a ve vinifikačním procesu. Spokojenost zákazníků je garantována špičkovou kvalitou a tradicí v kombinaci s moderní technologií a optimálním poměrem mezi cenou a kvalitou. Emblem a srdce podniku: středověký hrad s unikátním muzeem skla, dvěma restauranty a krásnou vinotékou. Každý rok tu přivítají více než 40.000 návštěvníků z celého světa. Jedna z restaurací získala jednu hvězdu Michelin. Založeno: 1978 Sídlo: San Angelo Scalo Vinice: 850 ha Produkce: 10.500.000 lahví Banfi je jednou z vedoucích společností v Itálii, které se zabývají výrobou a distribucí vín té nejvyšší kvality. Je to vinařství založené na nejlepších tradicích italského vinařství. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Banfi je dnes jedním z nejvýznamnějších producentů v oblasti Montalcino a přes poměrně velký objem produkce si vždy zachovává vysoký standard kvality svých vín. To potvrzují také četná ocenění jak z domovské Itálie, tak ze světa - například The Winery of the Year, udělené časopisem Wine Spectator. Ikonou vinařství je Brunello di Montalcino Riserva Poggio al'Oro, vyráběné pouze v nejlepších ročnících, které pravidelně získává nejvyšší hodnocení tří skleníček v Gambero Rosso.

Hlavní parametry

Značka	Castello Banfi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	bílá
Ročník	2023
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Banfi vini Srl, Via Vittorio Veneto, 76 15019 Strevi - Alessandria, 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.