

Chianti Classico cru „ vigneto Bellavista ” Docg 2015 Castello di Ama 0.75 l

» » » Castello di Ama



Kód produktu

I0304141

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Classico cru „ vigneto Bellavista ” Docg 2015 Castello di Ama 0.75 l

» » » Castello di Ama

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Sangiovese a 20% Malvasia Nera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché. Bellavista je jedna z nejlepších vinic prestižního vinařství Castello di Ama. Kromě tradiční odrůdy Sangiovese se přidává v menším množství Malvasia Nera. Fermentace s macerací probíhá v 52 hl sudech, trvá 23 dnů při kontrolované teplotě. Malolaktická fermentace následně v bariku. Zraje v barikových sudech Allier, z toho 75% nových. Z vinic Bellavisty mají vína mimořádnou eleganci, kterou těžko najdeme v jiných místech oblasti Chianti Classico. Chuť je plná, sametově hebká, harmonická. Zářivě granátová barva. Doporučuje se téměř ke každému jídlu. Ideální teplota při podávání je 16° - 18°C. Kultovní „cru“, které nemůže chybět v žádné opravdu špičkové italské restauraci. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Ama
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
Objem	750 ml
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.