

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

» » » Castello di Ama



Kód produktu

I0304131

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní



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

» » » Castello di Ama

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a 10% Merlot vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché. Cru La Casuccia se dělá jen ve špičkových ročnících. Víno z této skvělé vinice dělá Marco Palanti od roku 1985. Vinice La Casuccia se rozkládá na ploše 12,58 hl a byla vysazena v letech 1964 a 1975. Vinice je rozložena do 17 parcel a z toho 2 patří pro Merlot. Půdní složení je jílovito - vápencovité. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce 480 -526 metrů. Kromě Sangiovese, základní odrůdy pro Chianti Classico, přidává se malé množství Merlotu. Pevně strukturované víno, přesto vykazuje nápadně hedvábné tříslovinky, pozoruhodný potenciál stárnutí. Ruční sběr pouze nejlepších hroznů začíná v druhé polovině září, Sangiovese se sbírá v druhé polovině měsíce října. Kvašení při teplotě 30° - 33° C po dobu 26 dní. Zrání je v dubových sudech Allier po dobu minimálně 18 měsíců. 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	v dubových sudech
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.