Chianti Classico DOCG 2019 Fontodi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0313720

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Víno, které odjakživa vyjadřovalo nadprůměrně vysokou kvalitu základních vín Fontodi. Lisuje se ze Sangiovese z vinic cru Panzana - „Conca d´Oro", která patří mezi nejlepší v celém Chianti. Opatrně se zpracovává, hrozny se jemně melou a víno zraje jeden rok v barikových sudech, poté v láhvi. Je plné,dlouhé, mocné s krásnou šťavnatostí a mocnou strukturou.

OBLAST: Toscana, Chianti, Panzano, Conca d´Oro
VINICE: přes 30 let
NADMOŘSKÁ VÝŠKA: 400 m n. m.
EXPOZICE: jihozápad
VÝNOSNOST: 55 hl /ha
PŮDA: galestrózní - břidličná
VINIFIKACE: ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 18 dní.Malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 18 měsíců v barikových sudech Allier, podruhé užitých.

Vhodně doplní pečená a grilovaná masa, steaky, barbecue, vyzrálé sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chianti Classico DOCG 2019 Fontodi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinařství Fontodi je všeobecně uznáváno jako jedno z nejlepších v Chianti díky kombinaci dobře rozmístěných vinic a neuvěřitelné péče a pozornosti věnované detailům na vinici a ve vinařství. Vinařství patří rodině Fontodi od roku 1968, současný majitel Giovanni Manetti stojí v čele vinařství od roku 1980. Vinice o rozloze 90 hektarů se nacházejí v takzvané "conca d'oro" neboli "zlaté mušli" nedaleko půvabného městečka Panzano, přírodního amfiteátru, který je proslulý produkcí silných a zároveň elegantních vín. Víno Chianti Classico od firmy Fontodi se vyrábí podle zásad minimálních zásahů jak na vinici, tak ve vinařství. Hrozny jsou fermentovány v nerezových tancích za použití divokých kvasinek, které se přirozeně vyskytují ve vinařství a na slupkách. Mladé víno se pak před lahvováním přelévá do sudů z francouzského dubu, kde zraje 18 měsíců. Vůni charakterizují švestky, třešně, kůže a tabák, zatímco první doušek odhalí bohatou chuť šťavnatého ovoce, jemné třísloviny a jasnou kyselinku. Struktura je dobře definovaná s hladkou texturou a velkorysým, lehce kořeněným závěrem. Skvělé Chianti do sklepa nebo si ho vychutnejte nyní ke zvěřině, pečenému červenému masu nebo čerstvým těstovinám podávaným s omáčkou na bázi rajčat. Vinařství FONTODI se nachází v srdci oblasti Chianti Classico, v údolí, které se otevírá na jich od Panzana, nazvané „Conca d´Oro“ (zlaté svahy). Půdy jsou zde skvělé pro pěstování révy. Není náhodou, že vína FONTODI byla slavná již začátkem minulého století, jak dokazuje celá řada udělených cen z mezinárodních výstav. Usedlost Fontodi patří od roku 1968 rodině Manetti, která se po dlouhá století věnovala jiné typické aktivitě pro Toskánsko, a tou je výroba vyhlášených terakotových nádob a dlaždic. Giovanni Manetti, který v současné době vinařství vede, měl již od mládí velkou zálibu pro víno. Rozhodl se na usedlosti FONTODI vyrábět regionálně tradiční vína za použití nejmodernějších technologií, jak ve vinici, tak ve sklepě. Zabývá se nejvíce odrůdou Sangiovese, s cílem maximálně vyjádřit potenciál této odrůdy, což dle jeho názoru, nikdo předtím v pedoklimatické oblasti Panzana neudělal. Výsledkem této delikátní a komplexní práce jsou vína Chianti Classico a víno Flaccianello, které se stalo ikonou italských vín. Giovanni Manetti experimentuje i s odrůdami Syrah a Pinot Nero, s velice překvapivými výsledky, které stojí za poznání. Na vinicích aplikuje jen organické hnojení z vlastních býků, biologické pěstování révy s minimálním odstraňováním listů v průběhu vegetace. Velkou péči věnuje každé révě individuelně. Ve sklepě užívá velice moderní technologie, intenzivně využívá k transportu hroznů, moštu a vína gravitace. Vína školí v barikových sudech z francouzských a slovinských dubů individuelně, dle charakteru ročníku. Vína do Manettiho vyjadřují obrovskou osobitost, charakter a terroir Panzana. Jsou tak hluboká, komplexní ale přitom elegantní. Vína aristokratická, která suverénně patří mezi nejlepší v oblasti Chianti Classico. Jsou vyráběna v omezeném množství a jsou potěšením vášnivým milovníkůmvína a dobrým sommelierům.

Hlavní parametry

Značka	Fontodi
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Ročník	2019
Zrání	v dubových sudech, 18 měsíců
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Fontodi, Via San Leolino, 89, 50022 Panzano in Chianti (FI), Itálie