

Chianti Classico DOCG Riserva 2014 Castello di Querceto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0302010

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 92% Sangiovese a 8% Canaiolo, Colorino, Mammolo e Ciliegiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Chianti Classico Riserva DOCG Castello di Querceto noblesní víno od fenomenálního vinaře. Fermentace těchto probíhala na slupkách po dobu zhruba 15 dní při teplotě okolo 28°C. Následující zrání v barrikách trvalo 10-12 měsíců, v lahvi strávilo další minimálně čtyři měsíce. Výsledkem je víno intenzivní rubínové barvy s granátovými odlesky a plnou vůní. V chuti je suché, vážné s elegantní tříslovinou. Skvěle se hodí k pečeným červeným masům.

Riserva je noblesní víno od fenomenálního vinaře, skvělé Chianti Classico tmavší rubínové červené barvy s mahagonovým meniskem. Vůně je čistá, koncentrovaná, nazrálá s tóny brusinkové šťávy lesních plodů, červeného rybízu, podtržené jemnou kořenitostí s nádechem bobkového listu a fialek. Chuť velmi plynule navazuje na vůni, je elegantní, dobře strukturovaná, s tóny zralého ovoce, bylinek a dubového dřeva. Bez debat velké a komplexní víno, které díky pevným tříslovinám a šťavnaté kyselině nepostrádá potenciál k další archivaci.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Classico DOCG Riserva 2014 Castello di Querceto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Castello di Querceto je již od roku 1897 ve vlastnictví šlechtické rodiny Francois. Mezi jejími členy můžeme nalézt mnoho významných lidí, například matematika Guiseppého či archeologa Alessandra. Některé z Guiseppého aritmetických a geometrických spisů jsou stále uchovávány v Národní knihovně ve Florencii a jsou považovány za důležité práce ve svém oboru. Stejně tak Alessandro byl ve svém oboru významnou postavou a svým odhodláním povznesl archeologii na profesionální úroveň. Od roku 1978 spravuje Castello di Querceto jeho jmenovec Alessandro François, jenž se o chod vinařství stará se svou ženou Marií Antoinettou a stejně jako jejich předkové i oni jsou svému oboru plně oddáni. Castello di Querceto se nachází mezi zelenými kopci ve výšce 470 metrů nad mořem, pouze pár kilometrů od Greve v Chianti. K vinařství patří celkem 190 hektarů půdy, z čehož 60 hektarů připadá na kultivané vinice, 10 hektarů na olivové háje a zbytek je zalesněn duby a kaštany. Většina vinic zde byla osázena v době mezi lety 1975 a 1985, některé z nich jsou však ještě starší. V poslední době bylo osázeno dalších 20 hektarů půdy. Vinařství pěstuje zejména červené odrůdy, bílé pak pouze v omezeném množství. Mezi červenými samozřejmě dominuje Sangiovese, které doplňují Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Colorino, Merlot, Mammolo, Ciliegiole a Malvasia Nera. Z bílých odrůd je to tradiční Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano, které doplňuje Chardonnay. Záměrem Alessandra François a potažmo celého vinařství je zdůraznit charakter a osobitost hroznů z jednotlivých vinic. Castello di Querceto tak produkuje kromě Chianti Classico a Chianti Classico Riserva další vína, která jsou ošetřována a sklížena samostatně a vyjadřují individuální charakter vinic, z nich pocházejí.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Querceto
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	Canaiolo
Přívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Castello di Querceto, Via A. François, 2 50022 Greve in Chianti, 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.