

Chianti Classico Gran Selezione „ Vigna del Sorbo ” Docg 2017 Fontodi 0.75 l

» » » Fontodi



Kód produktu

Vm220011

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Classico Gran Selezione „ Vigna del Sorbo ” Docg 2017 Fontodi 0.75 l

» » » Fontodi

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese a vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti - suché Zraje v barikových sudech, poté v láhvi a je moderním představitelem velkého Chianti, které má ve své třídě málo konkurentů. Je koncentrované na černé a červené ovoce, tabák a koření. Výrazné, komplexní, silné, přesto tak elegantní a osobité. Víno je velice komplexní s koncentrovanou vůní, elegantním plným tělem a vysokým extraktem. Naprostá špička mezi Chianti, která pravidelně sklízí nejprestižnější světová ocenění. VINIFIKACE: ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 16 dní. ZRÁNÍ: malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 18 měsíců v barikových sudech Allier, poté 1 rok v láhvi. KUCHYNĚ: výrazné úpravy masa, florentský biftek, grilované hovězí, zvěřina a vyzrálé sýry. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Fontodi
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.