Chianti Classico „ il Picchio ” DOCG Gran Selezione 2017 Castello di Querceto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Castello di Querceto

Kód produktu	I0302040

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

Víno apelace Chianti Classico DOCG se skládá převážně z hroznů révy Sangiovese. Tyty hrozny fermentovaly na slupkách po dobu 20 dnů při teplotě kolem 28°C. Následná zrání probíhalo v barrikách po dobu alespoň jednoho roku, v lahvi strávilo další minimálně půlrok. Výsledkem je víno intenzivní a jasné barvy, společně s delikátní, elegantní a vyváženou vůní. V chuti je suché a pozoruhodně tělnaté. Skvěle se hodí k pečeným červeným masům a dušeným pokrmům.

V kategorii Chianti Classico se jedná o vlajkovou loď vinařství. Intenzivní rubínově červená barva. Vůně je vyvážená, elegantní a podmanivá, s tóny červeného ovoce, květů, čokolády, exotického koření a bylinek. Charakterní, strukturovaná, bohatá a přitom svěží chuť dokonale odpovídá aroma. Má patrnou, ale dobře zakomponovanou třískovinu.

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

Chianti Classico „ il Picchio ” DOCG Gran Selezione 2017 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 Guiseppeho či archeologa Alessandra. Některé z Guiseppeho 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 kultivované 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, Ciliegiolo 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 Queceto tak produkuje kromě Chianti Classico a Chianti Classico Riserva další vína, která jsou ošetřována a sklízena samostatně a vyjadřují individuální charakter vinic, z nich pocházejí.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Querceto
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	Canaiolo, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Gran Selezione
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2017
Zrání	2 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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	Castello di Querceto, Via A. François, 2 50022 Greve in Chianti, Itálie