Chianti Classico „ Péppoli ” DOCG 2024 tenuta di Péppoli by Antinori 0.75 l





Kód produktu	I0301126

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a je doplněno 10% směsí odrůd Merlot a Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico. Je založeno z . Jsou použity nejlepší hrozny z oblasti Péppoli. Zraje v tradičních 55 hl dubových sudech minimálně 9 měsíců. 10% vína zraje v sudech z amerického dubu.

Víno má velmi tmavou barvu a komplexní, bohaté aroma květin, ovoce a vanilky s dotekem dřeva. Je skvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem.

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

Chianti Classico „ Péppoli ” DOCG 2024 tenuta di Péppoli by Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Panství Péppoli se nachází 5 km severovýchodně od usedlosti Tignanello. Z celkové rozlohy 100 hektarů je 50 hektarů osázeno vinicemi. Ty jsou domovem P?ppoli Chianti Classico DOCG. V roce 1379 byl nedaleký klášter Badia a Passignano částečně zničen a později opuštěn. Jeho rozsáhlé majetky, včetně panství P?ppoli, byly rozděleny mezi šlechtické rodiny. Prvními majiteli byla rodina Gondi a poté rodina Cerchi, která v šestnáctém století postavila malou elegantní kapli zasvěcenou svaté Umilianě, která v klášteře pobývala. Již od středověku se o vinice starají mniši z Vallombrosi. Rodina Antinori vlastní panství od roku 1985. Přes neobvyklou východní/severovýchodní expozici vinic je zdejší mikroklima naprosto ideální. Nedaleké údolí zajišťuje optimální teplotu a její štěrkové půdy bohaté na minerály dávají hroznům Sangiovese živý ovocný charakter. Vinice jsou osázeny především odrůdou Sangiovese s malým procentem doplňkových odrůd, jako jsou Merlot, Syrah a Malvasia. Kromě vína zde najdeme 27 hektarů olivových hájů s 5 500 olivovníky, z nichž některé jsou až staletí staré. Najdeme zde odrůdy Frantonio, Leccino a Moraiolo, které se pěstují pro výrobu BIO extra panenského olivového oleje. Od roku 2013 probíhá vinifikace hroznů Péppoli ve sklepích v Antinori nel Chianti Classico. Zraní probíhá v tradičních velkých sudech ze slavonského dubu a malá část produkce v nerezových kádích.

Hlavní parametry

Značka	tenuta di Péppoli
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	2024
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie