

Chianti Classico Riserva 2021 „ Ser Lapo ” Docg 2021 Marchesi Mazzei 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



EAN

8016118101005

Kód produktu

I0310106

Tímto výjimečným Chianti Classico Riserva oslavuje rodina Mazzei svého slavného předka, Sera Lapa, v jehož spisech se poprvé zmiňuje název „Chianti“. Horní část etikety obsahuje věrnou reprodukci jednoho z jeho spisů (z roku 1398) s krásnou kaligrafií. „Nedělejte si starosti s cenou tohoto vína, i když bylo drahé: jeho kvalita to vynahradí.“

Barva vína je jiskrná rubínová. Víno se otevírá se klasickými vůněmi ostružin, černého rybízu, jemným nádechem fialky a tóny praženého koření. V chuti je víno středně plné a velmi chuťově bohaté. Teplé a plné na patře, pevné jádro tmavého, sladkého ovoce, hladké třísloviny, bohatá a elegantní kyselinka. Kořeněné a dlouhé, s nezaměnitelným lákavým nádechem šalvěje a máty v závěru. Šťavnaté, elegantní a zemité s tóny po černých třešních. Konec je delší s delikátní tříslovinou.

Výtečné k výrazným pokrmům jako těstoviny se zvěřinou, grilovaná masa či vyzrálé sýry

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Classico Riserva 2021 „ Ser Lapo ” Docg 2021 Marchesi Mazzei 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Rodinu Mazzei spojuje s Toskánskem a víny dlouhodobé pouto již od 11. století. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“, z roku 1398; v roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se usedlost stala součástí rodinného panství. Od té doby, již 24 generací, rodina Mazzei vyrábí víno v Castello di Fonterutoli, které i po nedávném rozšíření zůstává srdcem společnosti. Již více než šest set let rodina Mazzei vyrábí jedinečná vína s duchem a vášní, které se obnovují z generace na generaci. Ve Fonterutoli, stejně jako v Belguardu a Zisole, se drží stejné filozofie, jejímž cílem je propagovat místní odrůdy vinné révy jako vyjádření identity regionu s ohledem na rozmanitost a přírodu, prostřednictvím udržitelného zemědělství a zlepšování s ohledem na křehkou hydrogeologickou rovnováhu, aby se zabránilo erozi půdy a maximalizovaly zásoby vody v regionu. To vše proto, aby bylo možné předat půdu v neporušeném stavu budoucím generacím. Rodina Mazzei tedy vyrábí vína v Toskánsku již více než 600 let. Castello di Fonterutoli v Chianti Classico vlastní již od roku 1435. Ve svých vinařstvích se snaží vyrábět vína, která pomáhají definovat místní odrůdy. Hluboká úcta k půdě a oddanost udržitelným postupům je základem jejich základních hodnot. Jejich cílem je zachovat půdu, aby budoucí generace mohly pokračovat v tradici toskánského vinařství. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“ v roce 1398. V roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se vinařství stal součástí rodinného majetku. Philip Mazzei byl slavný člen rodiny, narozen v roce 1730, který se setkal s Thomasem Jeffersonem v Londýně. Diskutovali o umění výrobě vína a stali se přáteli. V roce 1773 odešel Philip do Virginie sázet révu. Přišel tam s vinnou révou, olivovníky a farmáři z Toskánska. Založil vinařství, které nazval Colle, nedaleko Jeffersonova Monticello. Mazzei na jeho počest vyrábí víno s názvem „Philip“. Rodinné dědictví Fonterutoli pokračuje ve výrobě vín Chianti nejvyšší kvality. O čtyřicet generací později se produkce rozšířila i za hranice Toskánska až na Sicílii a jejich vína si oblíbil celý svět. Dnes vinařství řídí bratři Francesco a Filippo Mazzei. Jejich sestra Agnese se dala k podnikání v oblasti architektury. Nejstarší vinice rodiny se nacházejí ve třech sousedních vesnicích Castellina, Castelnuovo Berardenga a Radda. Ve vinicích Castello di Fonterutoli, Belguardo a Zisola rodina Mazzei praktikuje udržitelné zemědělství, aby zajistila stabilitu tohoto jedinečného ekosystému. Eliminují proces chemického hnojení a odstraňování plevelů. Recyklují veškerý výrobní odpad včetně stonků, výhonků, olivových výlisků a koňského hnoje. Tento materiál se mění na organické hnojivo. Jejich mikroklima ovlivňuje blízkostí oceánu. Region se vyznačuje nízkou vlhkostí a srážkami. Půdy obsahují oba druhy vápence Albarese, spolu s pískovcovými skalami. Střední textura a písčité složení zadržuje vodu a má vysokou drenážní kapacitu.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi Mazzei
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2022
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Prívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei, Via Ottone III di Sassonia n. 5 Loc, 53011 Fonterutoli SI, 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.