

# Chianti Classico riserva „Castello di Querceto ” Docg 2014 0.75 l

» » » Castello di Querceto



Kód produktu

I0302010

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Chianti Classico riserva „ Castello di Querceto ”

## Docg 2014 0.75 l

» » » Castello di Querceto

### Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 95% Sangiovese a 5% Canaiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché. 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. 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 ha připadá na kultivované vinice, 10 ha 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. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO<sub>2</sub>), siřičitany a stopy vajec.

### Hlavní parametry

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| Značka             | Castello di Querceto                         |
| 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. |