Chianti Classico Riserva DOCG 1996 Carpineto 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Kód produktu	I0309933

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Sangiovese doplněné o Canaiolo a další typycké odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Tmavě třešňová barva, výrazná vůně přezrálých rudých a černých peckovin a bobulí podepřená nádhernou minerální vůní. Chuť je velmi podsaditá a bohatá s elegantně vyhlazenými tříslovinami. Uchovává se jemná kyselina. Tělo je mohutné a elegantní. Velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke zvěřině a ke grilovaným masům.

Vinice se nacházejí v nádherné krajině mezi Florencií a Sienou, na svazích regionu Chianti Classico, v malém městečku Dudda blízko Greve in Chianti. Vinice jsou v nadmořské výšce 350 metrů, na půdách vápenatého původu s vysokým obsahem jílu a pískovce. Používá se metoda vedení na kordony a čípky, která umožňuje dosáhnout hustoty 5 500 keřů vinné révy na hektar. Réva zde roste v typickém středozemním klimatu vyznačujícím se teplým létem a mírnou zimou.

Zrání: 12 měsíců v sudu barrique slovinského a francouzského dubu, 10 měsíců v láhvi.

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

Chianti Classico Riserva DOCG 1996 Carpineto 0.75 l

Popis

Vinařství Carpineto bylo založeno v roce 1967, kdy se majitelé Giovanni C. Sacchet a Antonio M. Zaccheo rozhodli pěstovat v oblasti Chianti červená vína světové kvality. Toto rozhodnutí bylo na trhu novátorské, neboť Chianti spadalo do kategorie obyčejných vín. Carpinetští vizionáři si byli vědomi nevyužitého potenciálu Toskánska produkovat vynikající vína. Zavedli moderní vinařské technologie, které výrazně překonaly tehdejší standardy kvality. Pod jejich vedením získalo Carpineto mezinárodní reputaci. Jejich červená vína proslavila jejich jedinečná intenzita a jejich schopnost dlouhodobého zrání. Riserva zraje o 6 až 12 měsíců déle, než vyžadují pravidla DOCG. Produktová řada obsahuje vína od nejprestižnější toskánské apelace DOCG, až po různá specificky strukturovaná vína. Carpineto většinu produkce exportuje do 60 zemí po celém světě. 96% procent přitom tvoří červená vína, z toho většina nese označení Riserva. Vinařství získává velké množství ocenění na mezinárodních i domácích výstavách a soutěžích. Strední Itálie je oblast bývalé antické Enotrie a Toskánsko srdcem italského vinohradnictví, které se za poslední generaci posunulo rychlým krokem dopredu. Je to domov nové vlny talentovaných vinaru a kreativních enologu a spolu s regionem Piemonte tvorí podstatné základy, na kterých je postavena reputace italských vín. Prukopníkem renesance toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož cele stojí Piero Antinori. Vinarská revoluce, pritahující nové investice a mladé vinarské talenty, se odtud rozšírila i do dalších regionu Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s oznacením DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozrejme na mysli komercní asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlíkum) s lýkem obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné číslo fiasco), ci lahvemi o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampicky nebo svícny. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických mest Florencie a Siena. Aby se víno mohlo oznacit jako Chianti, musí obsahovat mezi 75–90 % místní odrudy Sangiovese. Chianti Classico Docg je oznacení pro Chianti pocházející ze srdce této zóny, ohranicené trojúhelníkem mesty Greve, Castellina a Gaiole, které vinari této zóny získali v r. 1996. Nekterá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou vetšinou cleny Consorzia, které má ve znaku cerného kohouta – gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznejší toskánské víno a spolu s víny stejného renomé, jako jsou napr. Barolo ci Sassicaia, se radí mezi nejvetší (a nejdražší) italská vína vubec. Vína Brunello jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností. Za strujce vína Brunello di Montalcino je považováno vinarství Biondi Santi, která sídlí na panství Greppo, kde Ferruccio Biondi Santi pred více než sto lety vyselektoval a vyšlechtil klón odrudy Sangiovese – Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dašími významnými zónami DOCG jsou Vino Nobile di Montepulciano (jehož noblesnímu názvu od února 2004 hrozí nebezpecí z Bruselu!), Carmignano a Vernaccia di San Gimignano (první italské víno, které v roce 1966 dostalo oznacení DOC). Specialitou regionu je dezertní víno Vin Santo neboli „svaté víno“ vyrobené z polosuchých bobulí, které se produkuje po celém Toskánsku – viz „Toskánská vína“ níže – a které se tradicne konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Ročník	1996
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Carpineto S.r.l. loc. Dudda 17/b, 50022 Greve in Chianti (FI), Itálie