Chianti Classico Riserva Docg 2019 tenuta Tignanello Marchese Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0301134

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a 10% Cabernet Sauvignon vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Hrozny na výrobu dříve pocházely z vinic Tignanello, Badia a Passignano a Péppoli, nyní pocházejí pouze z vinic patřící pod Tenuta Tignanello, kde 20 ha jsou Solaia vinice, 57 ha Tignanello vinice a 80 ha vinice pro toto víno. Nejedná se o tzv. druhé víno od Tignanello (jako tomu bývá v Bordeaux). Jedná se o další víno z vinařství Tenuta Tignanello. Zraje 14 měsíců v dubových sudech a 12 měsíců v lahvi.

Tenuta Tignanello Marchese Antinori Chianti Classico Riserva je kultivované, strukturované a hluboké červené víno z Toskánska, které zachycuje podstatu proslulého regionu Chianti Classico v té nejlepší podobě. Pochází ze srdce historické oblasti Chianti Classico a vyrábí se exkluzivně v prestižní Tenuta Tignanello, jednom z nejslavnějších statků rodiny Marchesi Antinori.

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

Chianti Classico Riserva Docg 2019 tenuta Tignanello Marchese Antinori 0.75 l

Popis

Směs je primárně Sangiovese, doplněná malým procentem Cabernet Sauvignon, který vínu dodává hloubku a eleganci. Hrozny se sklízejí ručně s pečlivým výběrem. Po teplotně kontrolované fermentaci víno zraje přibližně 14 měsíců ve francouzských a maďarských dubových sudech, z nichž některé jsou nové. Následné zrání v lahvích víno dokonale dotváří. S robustním obsahem, přírodním korkovým uzávěrem a skladovatelností přes 10 let toto Riserva demonstruje svou třídu jako špičkové Chianti s velkým potenciálem zrání. Vinice Tenuta Tignanello, proslulá matka slavných vín Tignanello a Solaia, je klenotem mezi majetky Marchesi Antinori. Leží v samém srdci Chianti Classico, cca 30 kilometrů od města Florencie. Vinařství zde bylo vybudováno v 16. století. Antinori koupil Tignanello počátkem 19. století. Celkově pokrývá 325 hektarů, na 147 hektarech jsou vysázeny vinice. Samotné Tignanello má rozlohu 47 hektarů, nedaleko ležící Solaia 10 hektarů. Tyto vinice leží v nadmořské výšce 350-450 metrů, kde si mohou hrozny užít teplých dnů i chladných nocí. Pěstuje se zde typická odrůda Sangiovese, ale také moderní odrůdy jako Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Rodina Antinori zde začala experimentovat s odrůdami typu Cabernet již ve dvacátých letech minulého století. K práci s těmito odrůdami se pak vrátila v letech šedesátých a komerčně je začala používat v letech sedmdesátých. Ve velmi malém množství jsou zde také odrůdy Syrah, Pinot Nero a Merlot. Hrozny jsou sklízeny na přelomu září a října, proces výroby i stáření probíhá ve starých sklepích vinařství Tignanello o rozloze 2 300 m2. Do vlastnictví patří také 7 hektarů olivovníků. Marchesi Antinori má velmi dlouhou a pestrou rodinnou historii, která trvá již po 26 generací, a rodina vyrábí vína již přes 600 let. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala. Některé kroky byly velmi odvážné, ale vždy s neoblomným respektem k rodinné tradici a danému kraji. Dnes je ředitelem společnosti Marchese Piero Antinori, kterému asistují jeho tři dcery Albiera, Allegra a Alessia. Kvalita a tradice, vášeň a instinkt charakterizují filozofii vinařství Antinori a řadí ho tak k nejlepším italským producentům špičkových vín. Marchese Piero Antinori říká: „Starověké kořeny hrají velmi důležitou roli a jsou součástí naší filozofie, ale nikdy nás nebrzdí v nových výzvách!“ Antinori stále experimentuje na vinicích, ve sklepích, s novými klony vinných odrůd, polohami vinic, fermentačními metodami a teplotou, s tradiční i moderní vinifikací, druhy dřeva, velikostmi a stářím sudů a samozřejmě se stařením v láhvi. S pohledem do budoucnosti Piero říká: „V naší knihovně je spousta knih, ale stále jich není dostatek. Naše poslání stále není u konce. Chceme ukázat ohromný potenciál našich vinic – těch současných i těch ještě neobjevených.“

Hlavní parametry

Značka	tenuta Tignanello
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	2019
Zrání	Barrique, v dubových sudech
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	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie