

Chianti Classico Riserva Docg 2019 tenuta Tignanello Marchese Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10301134

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 dřívě 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

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Směs je primárně Sangiovese, doplněná malým procentem Cabernet Sauvignon, který vínu dodává hloubku a eleganci. Hrozny se sklízí 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 sklizeny na přelomu září a října, proces výroby i stažení probíhá ve starých sklepech 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, vášně 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 sklepech, 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 stažením 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	Tignanello
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2019
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno réвовé
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, 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.