

Chianti Colli Senesi „Caspagnolo ” DOCG 2025 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0303543

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90 % Sangiovese a 10 % Merlot, Colorino a Malvasia Nera vypěstované na italských vinicích vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Colli Senesi - suché.

Ušlechtilé víno zrající ve slovinských dubových sudech. Intenzivní rubínová barva. Živočišná, harmonická vůně, s tóny koření, lesního podhoubí a zvířecí srsti. Sametová, šťavnatá a dobře vyvážená chuť navazuje na vůni. Je typická pro Chianti, objevují se tóny vyžralého peckovitého ovoce, především třešní.

Nejlépe doplní tradiční toskánské masité pokrmy.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Colli Senesi „ Caspagnolo ” DOCG 2025 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

„Tradiční vína vyrobená moderním způsobem“, toť filosofie vinařství Villa Poggio Salvi. Když v roce 1979 inženýr Pierluigi Tagliabue, zcela okouzlen krajem Montalcino, kupoval usedlost Poggio Salvi měla celkovou rozlohu pouze 2 hektary. Ihned po nákupu přistoupil pan Tagliabue k celkové rekonstrukci bývalé nemocnice z 15-tého století, kde tamní obyvatelé nacházeli úkryt před malárií. K dnešnímu dni se rozprostírá na 21 hektarech v oblasti Montalcino a dalších dvou v Monteriggioni. Vinice s odrůdou Sangiovese Grosso se nachází v nadmořské výšce 300 až 500 metrů, což představuje, spolu s jílovitou půdou a větry vanoucími od Tirenského moře, ideální mikroklima pro pěstování vinné révy. Vinařství Villa Poggio Salvi představuje moderní vinařství, které využívá jednoduché elegance odrůdy Sangiovese Grosso pro výrobu světově známých vín Brunello di Montalcino. Vedení vinařství zůstává v rodinných koleích a hlavním enolegem se stal vnuk inženýra Tagliabue, Luca Belingardi. Víno vzniká již na vinici, avšak po jeho přesunu do sklepa je klíčové přistupovat k němu s odbornými znalostmi a respektem ke specifickým vlastnostem každého ročníku. Díky svému uspořádání a modernímu vybavení hledí Villa Poggio Salvi do budoucnosti, aniž by zapomínala na svou minulost; ta staví na prosté eleganci odrůdy Sangiovese Grosso, která podle historické tradice zraje ve velkých dubových sudech. Svůj název získala Villa Poggio Salvi díky šťastné poloze na jižním svahu u Montalcina, odkud se otevírá výhled na Tyrhénské moře. Čistý vzduch a vůně linoucí se z hustých dubových lesů i nedalekého Středozemního moře lákaly do těchto míst obyvatelé z oblasti Maremma již odpradávná. Název „Poggio Salvi“ v překladu znamená „zdravý pahorek“; tato oblast byla odjakživa považována za zdravé a čisté místo, kde lidé nacházeli útočiště před nemocemi a nákazami. Historické archivy města Montalcino dokládají, že zdejší vína byla proslulá a podávala se významným osobnostem již v 16. století.

Hlavní parametry

Značka	Villa Poggio Salvi
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	Merlot, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	DOCG
Oblast & obec	Chianti Colli Senesi
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Soc. Agr. Poggio salvi di Montalcino s.r.l. Località Poggio Salvi 53024 Montalcino (Siena), 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.