

Chianti „ il Fantino ” Docg 2022 tenuta di Capraia 0.75 l

» » » Tenuta di Capraia



Kód produktu

I9902310

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti „ il Fantino ” Docg 2022 tenuta di Capraia 0.75 l

» » » Tenuta di Capraia

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a 10% Colorino vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti - suché. Víno pocházející z vinařství Capraia a okolí města Castellina in Chianti. Základem vína je odrůda Sangiovese doplněná malým množstvím odrůdy Ciliegiole. Zatíženost keřů je cca 1.5kg. Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě 28°C po dobu 10-12 dní. Maloaktická fermentace v nerez a následném zrání po dobu minimálně 6 měsíců v sudu. Poté další 3 měsíců v lahvi než jde do prodeje. Barva vína je krásně rubínová s fialovým okrajem. Aroma vína je velmi ovocné s příjemnými a dobře zakomponovanými tóny dřeva. V chuti jemné, až sametové. Opět velmi ovocné, třešňové a s příjemnou tříslovinkou. Díky jemné filtraci si víno zachovává svoje aroma a svěžest. Vhodné k párování s jídly na masovém základu, drůbeží a středně vyzrálým sýrem. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany.

Hlavní parametry

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	v dubových sudech
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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.