Chianti „ il Fantino ” DOCG 2024 tenuta di Capraia 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I9902310

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a 10% Colorino Ciliegiolo 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 množství odrůdy Ciliegiolo. Zatíženost keřů je cca 1.5kg.

Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě 28°C po dobu 10-12 dní. Maloaktická fermentace v nerezu 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 třídlovinkou. Díky jemné filtraci si víno zachovává svoje aroma a svěžest.

Vhodné k párování s jídly na masovém základu, drůbeží a středně vyzrálým sýrem.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chianti „ il Fantino ” DOCG 2024 tenuta di Capraia 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Chianti pocházející z vinařství Capraia a okolí města Castellina in Chianti. Základem vína je odrůda Sangiovese doplněná malým množství odrůdy Ciliegiolo. Zatíženost keřů je cca 1.5kg. Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě 28°C po dobu 10-12 dní. Maloaktická fermentace v nerezu 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 třísloviníkou. Díky jemné filtraci si víno zachovává svoje aroma a svěžest. Vhodné k párování s jídly na masovém základu, drůbeží a středně vyzrálým sýrem. Servis při teplotě 16-18°C. Vinařská skupina Tenute Calì vznikla díky rodinné vášni pro zemědělství, ušlechtilá vína a špičkovou kvalitu produktů, a také díky ambici neustále se zdokonalovat a usilovat o dokonalost – to vše podloženo zkušenostmi získanými během mnoha ročníků. Malé rodinné vinařství, nacházející se uprostřed Castellina in Chianti. Na 45 ha vyrábí špičková vína Chianti Classico. Vinice se nachází v nadmořské výšce 280-330 m.n.m. a jsou umístěny na jedněch z nejlepších poloh pro pěstování Sangiovese v celém Toskánsku.

Hlavní parametry

Značka	tenuta di Capraia
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2024
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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
EU & výrobce	Tenute Calì (se sídlem v hlavním vinařství seskupení - Rocca di Castagnoli) Strada Provinciale 114/B, Località Castagnoli, 53013 Gaiole in Chianti (SI), Itálie