

Chianti Rufina Riserva „ Vecchie Viti ” Docg 2017 Castello di Nipozzano 0.75 l

» » » Marchesi de Frescobaldi



Kód produktu

FFR00160

Suché červené tiché víno z italské vinařské oblasti Chianti Rufina v Toskánsku, vyrobené z 90% odrůdy Sangiovese a doplněné o Malvasia nera, Colorino, Merlot a Cabernet Sauvignon.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chianti Rufina Riserva „ Vecchie Viti ” Docg 2017

Castello di Nipozzano 0.75 l

» » » Marchesi de Frescobaldi

Popis

Chianti Rufina je satelitem oblasti Chianti Classico. Pro odrůdu Sangiovese, ze které se Nipozzano Riserva vyrábí, jsou zde vynikající mikroklimatické podmínky. Po jemném lisování a 16ti denní maceraci víno zraje dva roky v barikách, a poté ještě šest měsíců v lahvi. Má plnou tmnou barvu, košatou vůni po zralých hroznech, černých třešních a vanilce. V chuti je plné, dobře vyvážené a mužné. Jedno z nejlepších Chianti z oblasti Rufina. Skvělé vinařství rodiny Frescobaldi má tradici dlouhou již sedm set let. Již třicet generací se věnuje výrobě vína na více než 17000 ha vinic. Jejich vína se vyznačují charakteristickými rysy zřetelně reflektující svůj „terroir“. Tradice, dokonalá znalost prostředí a kontrola prvotních surovin umožňují Frescobaldi zaručit kvalitní stálost a osobnost svých vín. Sídlo společnosti se nachází v centru Florencie v Paláci Frescobaldi. Jako jedna z největších a nejrozsáhlejších evropských vinařských firem vlastní Frescobaldi devět usedlostí – Remole, Castiglioni, Valiano, Corte e Santa Maria, Castelli di Pomino, Nipozzano a CastelGiocondo pocházejí vína největší hodnoty. Filozofie, která po léta charakterizuje vinařskou činnost Frescobaldi, se zakládá na zhodnocení odrůd z vlastních vinic a tkví v přesvědčení, že kvalitní výrobku pochází především z vinice. Podle Frescobaldi terroir (půda), neboli nerozlučné spojené prostředí, vinice, podnebí a lidské účasti, dává vzniknout kvalitním vínům. Marchesi de'Frescobaldi je špičkové moderní vinařství s nejdelší tradicí v Toskánsku, jehož vína jsou pro svou kvalitu a osobitost známá po celém světě.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Castello di Nipozzano |
| 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 |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Marchesi Frescobaldi, Via di Nipozzano Località Nipozzano, 50060 Pelago (FI), Toskánsko, 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. |