

Edizione Cinque Autoctoni rosso no.19 Vdt cantina Fantini by Farnese Vini 0.75l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I1500670

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7% a Malvasia Nera 5% vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo a Puglia - Notaresco, Ortona, Sava, Manduria - suché.

Číslo na přední straně etikety je číslem, které vyjadřuje o kolikátý se jedná ročník od první produkce v roce 1999. Protože hrozny se sklízí z vinohradů ve dvou různých oblastech, víno může být deklarováno pouze jako stolní víno VDT.

Víno se prezentuje širokou paletou rozmanitých chutí - třešní, švestek, černého rybízu a tabáku, v dlouhém závěru pak tóny vanilky a čokolády. Vše je podpořeno hladkými tříslovinami. Velké víno vyrobené z tradičních odrůd, použity jsou pouze vlastní hrozny. Vhodné k červeným masům s omáčkami.

Zraje 13 měsíců v dubových sudech.

Odrůdové složení : Montepulciano, Primitivo, Malvasia Rossa, Sangiovese, Negroamaro

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Edizione Cinque Autoctoni rosso no.19 Vdt cantina Fantini by Farnese Vini 0.75l

» VÍNO » Tiché víno » Itálie

Popis

V roce 1582 princezna Margherita d'Augusta, dcera císaře Karla V. a manželka Ottavia Farnese koupila město Ortona za 52 000 dukátů. Okouzlena nedotčenou přírodou a malebným krajem se rozhodla vystavět palác "Pallazo Farnese" na pobřeží tohoto krásného přístavního města kde by strávila své stáří. Odjakživa vkládala velké úsilí do obhospodařování svých polí, zejména pak vinohradů. Její víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese. I dnes se hrozny pro vína Farnese kultivují na stejných vinicích na severních straně v údolí řeky Morro, kde se těší vynikající expozici. Velký vliv na kvalitu místních hroznů má i nedaleká hora Maiella (3000 m), která vytváří perfektní klimatické podmínky pro vytváření exelentních vín. O čtyři století později se vína se jménem Farnese opět produkují ve stejném údolí Colline Teramane, které díky obrovské kvalitě hroznů získalo apelační označení DOCG. Vinařství Farnese, dnes již hojně obklopo množstvím monumentálních podniků, se rozprostírá na ploše 13 tisíc metrů čtverečních, které byly zcela rekultivovány v roce 2004. Dnešní vlastníci Valentino Sciotti a Camillo De Iuliis shrnují filosofii vinařství do dvou slov "Progetto Qualita" (u nás jedním slovem "kvalita"). Tato filosofie je striktně následována každým pracovníkem vinařství, idkyž role, kterou ve výsledném vínu hraje je minimální. Tento standard provádí víno od počátku, tedy od práce na vinici, až po láhev. O tom svědčí i velice cílevědomý mladý tým nadaných enologů, vedený uznávaným profesionálem Filippem Baccalario a Profesorem Mariem Ercolino. víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese.

Hlavní parametry

Značka	Fantini vini
Původ	Abruzzo, Itálie
Barva	červená
Odrůda	Montepulciano, Primitivo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Fantini Wines, Via Dommarco, 23, 66026 Ortona CH, 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.