

Fantini „ Edizione Cinque Autoctoni no.18 ” Abruzzo Vdt rosso Farnese Vini 0.75l

» Víno » Tiché víno » Itálie



FANTINI

Kód produktu

I1500674

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:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Fantini „ Edizione Cinque Autoctoni no.18 ” Abruzzo

Vdt rosso Farnese Vini 0.75l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Víno oceněné jedním z hlavních italských hodnotitelů vín - Luca Maroni - jako "Best red wine of Italy" "Nejlepší italské červené víno pro roku 2020" - platí pro aktuální ročník 2017. Zopakovalo tak úspěch svého předchůdce z ročníku 2015. Navíc získalo 99 bodů. Edizione Cinque Autoctoni je mohutné červené italské víno z pěti lokálních odrůd - Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro a Malvasia Nera. Farnese je jedním z předních italských vinařství a Edizione Cinque Autoctoni je pro ně v pravém slova smyslu vlajkovou lodí. Poprvé toto víno vzniklo v ročníku 1999. Od té doby se každý nový ročník čísluje jako "Edizione" - ročník 2017 je tedy "Devatenáctka" a aby těch čísel nebylo málo, tak bylo v nejnovější ročence pro rok 2019 zvoleno Lucou Maronim jako Nejlepší červené italské víno s 99 body (v jeho hodnocení dokonce z 99 možných). 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 " Pallazzo 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. Současná generace Farnese se snaží zachovávat tradice i vysokou úroveň nabízených vín. Vína z vinařství Farnese jsou živým obrazem celého regionu Abruzzo - počinaje nádhernou krajinou, ve které jsou jejich vinice umístěny. Leží na úpatí apeninského pohorí a táhnou se až k moři. Mají ideální sluneční expozici a vynikající místní mikroklima, které jim může celá Evropa závidět. Díky tomu se zde daří pěstovat vynikající surovinu pro výrobu vín. Hrozny pocházejí z vinic v údolí Farneto. Výroba a zrání pak probíhá v úchvatných sklepích Caldora Castle, které prošly šetrnou rekonstrukcí tak, aby byla zachována tradice, ale zároveň splňovaly požadavky moderního vinařství. Právě vysoké nároky na technologické zázemí považují u Farnese za absolutní základ výroby vín. Říkájí: „Tvrdá a náročná práce ve vinicích nedává smysl ve chvíli, kdy nejste schopni zachovat jistý „standard“ výroby od zpracování hroznů až po lahvoání“. Na celý proces výroby proto každoročně dohlíží team 6 enologů a winemakerů. 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 obklopeno 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 Iulii 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 Baccalaro 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
Detail	Ikonické víno
Původ	Abruzzo, Itálie
Barva	červená
Klasifikace původu	VdT
Odrůda	Montepulciano, Primitivo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodnové víno révové
Výrobce	Farnese Vini S.r.l. Via Dei Bastioni 1 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.