

Fiano di Avellino DOCG 2024 Feudi di San Gregorio 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0800210

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Fiano vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Campania - suché

Barva je slámově žlutá se zlatavými odlesky. Aroma je komplexní a elegantní, vůně s tóny zralých citrusů, hrušek, lískových oříšků a bílých květů, doplněná jemnou minerální stopou. Suché, harmonické a dobře strukturované víno s výraznou svěžestí, minerálním charakterem a dlouhým, elegantním závěrem.

Hrozny pocházejí z vybraných vinic v oblasti Irpinia v nadmořské výšce přibližně 350-600 m n. m. Půdy jsou převážně vulkanické a jílovito-vápenité, bohaté na minerály, které přispívají k charakteristické komplexitě vína. Hrozny jsou sklizeny ručně a po šetrném lisování fermentují v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Víno následně několik měsíců zraje na jemných kalcích v nerezových nádobách, což přispívá k jeho komplexitě, struktuře a aromatické čistotě.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Fiano di Avellino DOCG 2024 Feudi di San Gregorio 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Fiano di Avellino DOCG je jedno z nejprestižnějších a nejkvalitnějších bílých vín Itálie, které pochází z vulkanických kopců v regionu Kampánie. Vyrábí se ze starobylé odrůdy Fiano a vyniká svou mimořádnou elegancí, pevnou strukturou, výraznou mineralitou a skvělým potenciálem k archivaci. Italská provincie Avellino (v regionu Kampánie, známá také jako historický region Irpinia) patří k absolutní špičce italského vinařství a pyšní se hned třemi prestižními apelacemi nejvyššího stupně DOCG. Místní vulkanická půda z dávných erupcí Vesuvu a vysoká nadmořská výška dávají vínům jedinečnou mineralitu, svěžest a skvělý potenciál k archivaci. Zde je přehled toho nejdůležitějšího, co oblast Avellino světu vína nabízí: Hlavní bílá vína (DOCG) Fiano di Avellino DOCG: Král místních bílých vín vyrobený z prastaré odrůdy Fiano. Má typicky slámově žlutou barvu a bohatý buket s tóny pražených lískových oříšků, medu, bílé broskve a citrusů s výraznou kouřovou mineralitou. Na rozdíl od mnoha jiných bílých vín dokáže skvěle stárnout v lahvi. Feudi di San Gregorio právem patří statut jednoho z nejdůležitějších, inovativních a zároveň nejoblíbenějších vinařství Kampánie na jednom z vinařských nejstarších míst Itálie. 1. zmínky o vinařství v Irpinia jsou patrné již v roce 590 n.l. . Tento bujný, kopcovitý region se nachází v provincii Avellino, který byl osídlen již od dob starého Říma. Vinařství založili manželé Enzo Ercolino a Mirella Capaldo v polovině 80. let. Je kladen důraz na tradiční, lokální odrůdy. Taurasi, které vinařství poprvé představilo v roce 1991 je považováno za jedno z nejlepších červených vín Itálie vůbec. Tato velmi komplexní vína mají neuvěřitelnou hloubku. Vinařská hvězda Riccardo Cotarella se také spojil s absolutně nejlepším a legendárním vinařem ze Champagne, kterým je Anselme Selosse a společně vytvořili kolekci nekompromisních šumivých vín pod názvem Dubl. Vinice Feudi di San Gregorio se rozkládají v kopcích Sorbo Serpico, asi hodinu cesty od sopky Vesuv a Neapole. Tento jedinečný sopečný, částečně písčité a jílovitý terroir a přes 200 let stará, pravokohenná réva dávají unikátní vína která připomínají sladké koření, převážně skořici a anýz. Každá vinice je pečlivě sledována vlastní, meteorologickou stanicí, špičkové technologie sklepa nenechávají nic náhodě při snaze o docílení fenomenální kvality vín v každém ročníku. Opravdu velkolepé a zároveň funkční vinařství, které navrhl japonský architekt žijící v Miláně patří k tomu nejzajímavějšímu, co lze ve vinařském světě Itálie spatřit. Vinařství Feudi di San Gregorio patří mezi nejvýznamnější producenty jižní Itálie a je jedním z hlavních symbolů moderní renesance vín z regionu Kampánie. Bylo založeno v roce 1986 v obci Sorbo Serpico v oblasti Irpinia v provincii Avellino, historickém vinařském území známém svými vulkanickými půdami, horským klimatem a velkými rozdíly mezi denními a nočními teplotami. Tyto podmínky dávají vínům výraznou aromatikou, svěžest a dlouhý potenciál zrání. Od svého založení si vinařství klade za cíl obnovit prestiž tradičních kampánských odrůd a představit je modernímu světu vína. Feudi di San Gregorio se proto zaměřuje především na původní odrůdy regionu, zejména Aglianico, Fiano, Greco a Falanghina, které jsou považovány za základ identity místního terroiru. Dnes vinařství obhospodaruje přibližně 300 hektarů vinic rozdělených do stovek parcel v kopcovité krajině Irpinie, kde se pěstují hrozny pro prestižní apelace Taurasi DOCG, Fiano di Avellino DOCG a Greco di Tufo DOCG. Příběh Feudi di San Gregorio je zároveň příběhem návratu ke kořenům. V době, kdy mnoho vinařů v Itálii vysazovalo mezinárodní odrůdy, se zdejší vinaři rozhodli dát novou budoucnost starým místním vinicím a zapomenutým odrůdám. S respektem k tradici a s využitím moderních vinařských technologií postupně vytvořili vína, která dnes patří k nejvýraznějším reprezentantům regionu Kampánie. Každá láhev tak vypráví příběh krajiny Irpinie – kopců pokrytých vinicemi, starých vesnic a půdy formované dávnou sopečnou činností. Víno z Feudi di San Gregorio spojuje tradici, terroir a současnou enologii a představuje autentický výraz jednoho z nejzajímavějších vinařských regionů jižní Itálie.

Hlavní parametry

Značka	Feudi di San Gregorio
Původ	Itálie, Kampánie
Barva	bílá
Ročník	2024
Oblast & obec	Avellino
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Fiano
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) v dubových sudech, v nerezových nádobách
Zrání	
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Feudi di San Gregorio, Località Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV, 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.