Fiano „ Gaia ” 2016 Campania IGT bianco cantina Giardino 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0800010

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

Z vinice staré přes 40 let v nadmořské výšce 600 m n. m., 100% Fiano získané několikadenní kryomacerací a ručním lisováním dřevěným lisem. Spontánní kvašení s místními kvasinkami v bariku a zrání 6 měsíců v bariku. Před lahvováním se nefiltruje. Jedná se o svěží a jemné víno, ve kterém převládají tóny ovoce, ale které se neustále vyvíjí.

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

Fiano „ Gaia ” 2016 Campania IGT bianco cantina Giardino 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Cantina Giardino se zrodila jako joint venture mezi šesti přáteli , Antonio di Gruttola , Daniela De Gruttola , Davide De Gruttola , Pasquale Giardino , Antonio Corsano a Nadia di Gruttola . Začali tento projekt s konkrétním cílem zachovat staré vinice a nativní odrůdy v Irpinia. Kořeny révy zde tradičně rostou velmi hluboko pod zemským povrchem do skal. Starší vinice mají tendenci k produkci ovoce s vyšší kvalitou a bio péče to vše jen umocňuje. Je to příběh o přátelství, vášni pro víno a touze něco změnit. Cantina Giardino se oficiálně narodila v roce 2003, ale o pět let dříve, díky intuici Antonia Di Gruttola, začali vyrábět víno (experimentovat), aniž by se uchýlili k biotechnologii. Cílem bylo umět vyrobit víno spontánním kvašením, bez filtrování, bez čiření a bez pomoci siřičitanů. Předtím, než si koupili vlastní pozemek , se snažili nakupovat hrozny od místních pěstitelů, kteří se stále vyráběny hrozny ze starých vinic (obvykle starší než 50 let) . Objevili síť drobných vinařů , kteří pěstují v souladu s tradicí , s minimálními zásahy a s výrazným nedostatkem chemických přísad . V roce 2010 se konečně podařilo koupit pět hektarů vlastních vinic. Tyto vinice , uhnízděné na kopci v Montemarano , byly vysazeny v roce 1930 . Po každé sklizni jsou hrozny přijaty do sklepa v Ariano Iripina . Ovoce prochází macerací v tradičních dřevěných sudech nebo amforách - délka styku se slupkami se mění v souladu s konkrétními podmínkami každého roku . Udržování čistoty ovoce je nezbytné , a jako takový není nic co by se přidávalo ve sklepě , s výjimkou minimálního množství síry na plnění , ale opět pouze v případě nutnosti , takže se jedná převážně o vína nefiltrovaná a bez přídavku síry. Nyní vlastní 7,5ha vinic a další si pronajímají od malých vinařů, pro které udržování staré vinné révy (80-100 letá) znamená pouze: spoustu ruční práce, malé výnosy, nemožnost dosáhnout na finanční podporu EU jež se vztahuje pouze na vysazovaní mladých keřů. To vše odrazuje místní vinaře, aby zachovávali přírodní dědictví Campanie. Roky testů a výzkumů potvrdily, že by to mohla být správná cesta a uchýlit se ke starověké révě by bylo klíčem k získání jistě zajímavějších vín. Společnost se zrodila díky podpoře jejich historických přátel, kteří věřili v projekt a ve schopnosti Antonia, jediného vinaře a technika skupiny. ZROZENI VE ZNAMENÍ ČERVENÝCH VÍN - Narodili se jako sklípek na červené víno. Aglianico je víno, které se rok po sklizni téměř nepije, jejich nejmladší Aglianico se vyrábí v magnums, i když v malých procentech jsou ve starých vinicích přítomny i jiné odrůdy červené, které usnadňují pití. Dalšími červenými jsou Le fole, Drogone, Nude a Clown Oenologue. Čtyři interpretace čisté kyseliny aglykanové, macerace trvající až šest měsíců od jednoho měsíce, výběr partiklu, všechny historické vinice z oblastí Montemarano a Paternopoli. Různé interpretace. Zejména Nude, které je uvedeno na trh po deseti letech, je víno, které jak doufáme otevřou ti, kteří budou po nás. Nude je víno které ukazuje, kam až Aglianico může sahat. VOLBA MACERACE V AMFOŘE - Půda pro ně vždy představovala tu část území, kterou nelze vyvézt, a tak chtěli vytvořit něco jedinečného s hlínou z vinic, kde se jejich vína zrodila. Ve spolupráci s Brancaterra vytvořili terakotové dózy. Rozhodli se pro vinifikaci a macerací, která trvala nejméně šest měsíců. Takže jediné víno, které Cantina Giardino vyrábí protokolárně, je Sophia, kde každý rok vybírají nejvhodnější révu pro maceraci, která trvá šest měsíců, a není náhodou, že přesouvají pozornost na nádobu a ne na odrůdu. Réva, přinášející zpět na zem opěrný bod všeho. Volba výroby vína také v 1000 litrových kameninových amforách se místo toho zrodila z touhy vyrábět čerstvější vína, několik dní macerovaná a 10/12 měsíců zralá v těchto amforách. Lahvováno pouze v magnums, což pro Irpinii představuje láhev, s kterou byste seděli doma u stolu. Okysličení kameniny je nižší než u dřeva a rozhodně nižší než u terakoty, vypalování probíhá při 1300 stupních, a proto je transpirace minimální.

Hlavní parametry

Značka	Giardino
Detail	Oranžové & Naturální víno
Barva	bílá
Odrůda	Fiano
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Kampánie
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2016
Zrání	Amfora
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	Sur Lie & Bâtonage & víno po alkoholovém kvašení leželo v kontaktu s jemným kalem z odumřelých kvasinek
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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	Cantina Giardino, Via Petrara 21 B, 83031 Ariano Irpino (AV), Itálie