

Fontodi „ Flaccianello della Piave ” 2018 Colli Toscana Centrale IGT Cru 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



**FONTODI**

Kód produktu

10313705

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese a vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Colli Toscana Centrale - suché

Velké červené víno z odrůdy Sangiovese z nejlepších poloh vinic Fontodi. Prvním ročníkem byl 1981, od té doby je hvězdou. Zraje 24 měsíců v barikových sudech a poté v láhvi. Je emblémem hloubky, síly s velkou elegancí a jemností. Košatá a komplexní vůně, struktura a výraz z něj dělají velké víno, velkého potenciálu k zrání v láhvi. Maximální výraz odrůdy Sangiovese.

Barva koncentrovaná a tmavě granátová. V aroma i chuti tmavé ovoce, švestky, koření, filky, kůže. Plné, mohutné koncentrované se šťavnatou tříslovinou a velmi dlouhým závěrem. Doporučujeme dekantovat minimálně 1h. Výrazné pokrmy z červeného masa, steaky, t-bone, vyzrálé sýry.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 30 let. Před podáváním 2 hodiny dekantujte.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Fontodi „ Flaccianello della Piave ” 2018 Colli Toscana Centrale IGT Cru 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Malebná usedlost jižně od města Panzano, kterou od roku 1968 vlastní rodina Fontodi, je dnes považována za jednu z nejlepších v Chianti Classico. Od roku 1980 je majetek ve schopných rukou Giovannio Manettiho a v současnosti se pyšní 90 hektary prvotřídních vinic, které jsou osázeny převážně odrůdou Sangiovese. Vinice jsou vysazeny v přírodním amfiteátru Panzano, který je známý jako "conca d'oro" neboli "zlatá mušle" a je považován za nejlepší oblast pro pěstování hroznů s velkou intenzitou chuti a elegancí. Fontodi je známé především díky svému majestátnímu vínu Flaccianello della Pieve, které se vyrábí v super toskánském stylu z těch nejlepších hroznů Sangiovese. Giovanni ve vinařství uplatňuje přístup minimálních zásahů, víno vinifikuje v nerezových tancích a poté zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu. Před lahvováním se pak víno přelije do větších dubových sudů, kde zraje dalších 36 měsíců. Výsledkem je bohaté a silné Sangiovese, které bude díky pevným tříslovinám, dobře vyvinuté struktuře a výraznému ovocnému charakteru velmi dobře stárnout dalších minimálně 15 let. Ve vůni se objevují intenzivní tóny tmavých třešní, švestek a bobulovitého ovoce spolu s náznaky koření, kůže a sušených bylin, které se budou v následujících letech ve sklepe dále rozvíjet a vyvíjet. Vinařství FONTODI se nachází v srdci oblasti Chianti Classico, v údolí, které se otevírá na jih od Panzana, nazvané „Conca d'Oro“ (zlaté svahy). Půdy jsou zde skvělé pro pěstování révy. Není náhodou, že vína FONTODI byla slavná již začátkem minulého století, jak dokazuje celá řada udělených cen z mezinárodních výstav. Usedlost Fontodi patří od roku 1968 rodině Manetti, která se po dlouhá století věnovala jiné typické aktivitě pro Toskánsko, a tou je výroba vyhlášených terakotových nádob a dlaždic. Giovanni Manetti, který v současné době vinařství vede, měl již od mládí velkou zálibu pro víno. Rozhodl se na usedlosti FONTODI vyrábět regionálně tradiční vína za použití nejmodernějších technologií, jak ve vinici, tak ve sklepe. Zabývá se nejvíce odrůdou Sangiovese, s cílem maximálně vyjádřit potenciál této odrůdy, což dle jeho názoru, nikdo předtím v pedoklimatické oblasti Panzana neudělal. Výsledkem této delikátní a komplexní práce jsou vína Chianti Classico a víno Flaccianello, které se stalo ikonou italských vín. Giovanni Manetti experimentuje i s odrůdami Syrah a Pinot Nero, s velice překvapivými výsledky, které stojí za poznání. Na vinicích aplikuje jen organické hnojení z vlastních býků, biologické pěstování révy s minimálním odstraňováním listů v průběhu vegetace. Velkou péči věnuje každé révě individuálně. Ve sklepe užívá velice moderní technologie, intenzivně využívá k transportu hroznů, moštu a vína gravitace. Vína školí v barikových sudech z francouzských a slovinských dubů individuálně, dle charakteru ročníku. Vína do Manettiho vyjadřují obrovskou osobitost, charakter a terroir Panzana. Jsou tak hluboká, komplexní ale přitom elegantní. Vína aristokratická, která suverénně patří mezi nejlepší v oblasti Chianti Classico. Jsou vyráběna v omezeném množství a jsou potěšením vášnivým milovníkům vína a dobrým sommelierům.

Hlavní parametry

Značka	Fontodi
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Oblast & obec	Colli Toscana Centrale
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	2 roky, Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Fontodi, Via San Leolino, 89, 50022 Panzano in Chianti (FI), 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.