

Fontodi „ Vigna del Sorbo ” 2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0313740

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

Zraje v barikových sudech, poté v láhvi a je moderním představitelem velkého Chianti, které má ve své třídě málo konkurentů. Je koncentrované na černé a červené ovoce, tabák a koření. Výrazné, komplexní, silné, přesto tak elegantní a osobité. Víno je velice komplexní s koncentrovanou vůní, elegantním plným tělem a vysokým extraktem. Naprostá špička mezi Chianti, která pravidelně sklízí nejprestižnější světová ocenění.

VINIFIKACE: ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 16 dní.

ZRÁNÍ: malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 18 měsíců v barikových sudech Allier, poté 1 rok v láhvi.

KUCHYNĚ: výrazné úpravy masa, florentský biftek, grilované hovězí, zvěřina a vyzrálé sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Fontodi „ Vigna del Sorbo ” 2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Chianti Classico Vigna del Sorbo Gran Selezione od Fontodi je pozoruhodným vyjádřením toskánské vinařské tradice a udržitelného vinařství. Odrůdy Sangiovese a malý podíl Cabernet Sauvignon jsou v tomto víně dokonale zkombinovány a vytvářejí jedinečný charakter. Hrozny pocházejí z ekologicky obhospodařovaných vinic, které respektují přírodní prostředí a produkují hrozny nejvyšší kvality. Toto víno v zářivé rubínové červené barvě je prezentováno ve sklenici a nabízí fascinující kytici zralých třešní, lesních plodů, květinových tónů a nádechu koření. Na patře má působivou strukturu s hedvábnými tříslovinami, doprovázenou živou kyselinkou, která zaručuje svěžest. Vůně tmavého ovoce a středomořských bylin se spojují a vytvářejí dlouhý a elegantní závěr. Zvláštností tohoto vína není jen jeho vynikající chuťový profil, ale také jeho výroba. 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 lahováním se pak víno přelije do větších dubových sudů, kde zraje dalších 6 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 byků, 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
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2017
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Gran Selezione
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %
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.