Marchese Antinori „ Badia a Passignano ” 2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	I0301142

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

Elegantní a živočišná vůně s tóny malin, borůvek, zralých třešní, povidel, lékořice a rozinek. Je mohutné a extraktivní. Moderní příjemné víno s velmi dobře zakomponovanými třísloviny.
Tato Riserva GS je vyrobena z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými víny vyšší třídy.
14 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.

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

Marchese Antinori „ Badia a Passignano ” 2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Víno Badia a Passignano má sytou rubínově červenou barvu a nabízí tóny višní a rybízu, které přecházejí do jemných květinových nuancí šípkové růže a svěží vůně levandule. Buket doplňují lehké podtóny kaštanového medu a jemné železité tóny. V ústech působí plným dojmem; jeho projev podpírá vynikající svěžest a kultivované, vláčné třísloviny, které vedou k dlouhému, přetrvávajícímu a chuťově bohatému závěru. Víno Badia a Passignano Gran Selezione se vyrábí výhradně z těch nejlepších hroznů odrůdy Sangiovese, sklizených na stejnojmenné vinici v srdci oblasti Chianti Classico. Tento region je pro svou vynikající produkci vína uznáván a ceněn již od roku 1000. Vinice se rozkládají v nadmořské výšce přibližně 300 metrů na půdách bohatých na vápenec s významným podílem jílu. Víno zraje v historických sklepích pod opatstvím (badia) Passignano, jehož historie sahá až do 10. století. Po odstopkování byly bobule pečlivě vytříděny a šetrně rozdrceny. Alkoholové kvašení trvalo 10 dní a následovala desetidenní macerace na slupkách. Po stočení a dokončení jablečno-mléčné fermentace víno několik měsíců zrálo v sudech z francouzského dubu a zčásti i z dubu maďarského. Víno Badia a Passignano bylo lahvováno přímo na vinařské usedlosti a před uvedením do prodeje dále zrálo v lahvích. 220 hektarů pozemků Badia a Passignano se nachází nedaleko Sambuca Val di Pesa - 3 km jižně od Tenuta Tignanelo. Tyto pozemky s vápencovým podložím leží v nadmořské výšce 250-300 metrů a patří mezi nejkrásnější a nejúrodnější vinice v oblasti Chianti Classico. Na 50 hektarech vinic jsou zde vysázeny ty nejlepší klony Sangiovese. Některé pocházejí z velmi starých vinic z Tignanella, některé (i tisíc let staré) z národního archivu ve Florencii. Na jednom hektaru je 5 000 až 7 000 sazenic. Malá část vinic je pak osázena odrůdami Cabernet Sauvignon a Syrah. Většina vín je 14 měsíců stařena v barikových sudech (malá část v sudech o objemu 500-700 litrů), poté dalších 12 měsíců v láhvi. K zámku také patří 19 hektarů olivovníků. Opatství, které se na těchto pozemcích nachází, je stále v držení mnichů - nicméně Antinori využívá ideálních podmínek zdejších sklepů ke stáření a skladování vín. Datum založení tohoto panství není jasné - jsou o něm zmínky již od roku 395, ale archiv dochovaný v opatství ukazuje na rok 891. Historie je velmi pestrá - v průběhu staletí se zde vystřídalo mnoho majitelů, kteří různými rekonstrukcemi průběžně měnili podobu opatství. Antinori zakoupil celou nemovitost v roce 1987.

Hlavní parametry

Značka	Badia a Passignano
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Gran Selezione
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2017
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie