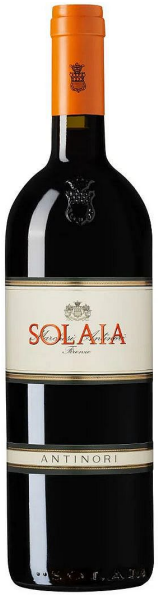
Marchesi Antinori „ Solaia ” 2017 Toscana rosso IGT tenuta Tignanello 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie









Kód produktu	I0301181

Solaia - jedno z nejlepších vín od Antinoriho a jedno z nejslavnějších ""supertoskánských"" vín. Víno má velmi dlouhý potenciál archivace. Solaia je vyrobená z hroznů odrůd 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese a 5% Cabernet Franc. Víno zraje 18 měsíců v sudech z francouzského a maďarského dubu a poté dalších minimálně 12 měsíců v lahvi, než je připravené k prodeji.

Víno má plnou, koncentrovanou a velmi elegantní vůni s tóny heřmánku a rozinek. Intenzivní, ovocná a komplexní chuť s výbornou strukturou, jemnými, dokonale vyváženými třísloviny a lahodným, velmi dlouhým závěrem.

Vhodné k pečeným červeným masům, zvěřině. Teplota podávání 18-20°C. Víno je velmi vhodné k dlouhé archivaci (20-30 let). Doporučujeme dekantovat ideálně 2h.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Marchesi Antinori „ Solaia ” 2017 Toscana rosso IGT tenuta Tignanello 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinice Tenuta Tignanello, proslulá matka slavných vín Tignanello a Solaia, je klenotem mezi majetky Marchesi Antinori. Leží v samém srdci Chianti Classico, cca 30 kilometrů od města Florencie. Vinařství zde bylo vybudováno v 16. století. Antinori koupil Tignanello počátkem 19. století. Celkově pokrývá 325 hektarů, na 147 hektarech jsou vysázeny vinice. Samotné Tignanello má rozlohu 47 hektarů, nedaleko ležící Solaia 10 hektarů. Tyto vinice leží v nadmořské výšce 350-450 metrů, kde si mohou hrozny užít teplých dnů i chladných nocí. Pěstuje se zde typická odrůda Sangiovese, ale také moderní odrůdy jako Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Rodina Antinori zde začala experimentovat s odrůdami typu Cabernet již ve dvacátých letech minulého století. K práci s těmito odrůdami se pak vrátila v letech šedesátých a komerčně je začala používat v letech sedmdesátých. Ve velmi malém množství jsou zde také odrůdy Syrah, Pinot Nero a Merlot. Hrozny jsou sklízeny na přelomu září a října, proces výroby i stáření probíhá ve starých sklepích vinařství Tignanello o rozloze 2 300 m2. Do vlastnictví patří také 7 hektarů olivovníků. Marchesi Antinori má velmi dlouhou a pestrou rodinnou historii, která trvá již po 26 generací, a rodina vyrábí vína již přes 600 let. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala. Některé kroky byly velmi odvážné, ale vždy s neoblomným respektem k rodinné tradici a danému kraji. Dnes je ředitelem společnosti Marchese Piero Antinori, kterému asistují jeho tři dcery Albiera, Allegra a Alessia. Kvalita a tradice, vášeň a instinkt charakterizují filozofii vinařství Antinori a řadí ho tak k nejlepším italským producentům špičkových vín. Marchese Piero Antinori říká: „Starověké kořeny hrají velmi důležitou roli a jsou součástí naší filozofie, ale nikdy nás nebrzdí v nových výzvách!“ Antinori stále experimentuje na vinicích, ve sklepích, s novými klony vinných odrůd, polohami vinic, fermentačními metodami a teplotou, s tradiční i moderní vinifikací, druhy dřeva, velikostmi a stářím sudů a samozřejmě se stařením v láhvi. S pohledem do budoucnosti Piero říká: „V naší knihovně je spousta knih, ale stále jich není dostatek. Naše poslání stále není u konce. Chceme ukázat ohromný potenciál našich vinic – těch současných i těch ještě neobjevených.“

Hlavní parametry

Značka	tenuta Tignanello
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2017
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
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