Marchesi Antinori „ Villa Antinori ” 2007 Toscana IGT rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0301070

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Sangiovese, 15% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon a 5% Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - suché

Víno zraje 12 měsíců v „barikových" sudech z francouzského, amerického a maďarského dubu. Dále zraje 8 měsíců v láhvi. Má tmavě červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je výrazná, ovocná a elegantní s převahou kompotovaného ovoce. Chuť je ovocná, šťavnatá, s tóny třešní, višní a náznaky kakaa, čokolády a pralinek. Středně plné a středně dlouhé víno s perfektně zakomponovanou kyselinou. Víno je vyrobeno ve stylu Chianti a velmi dobře se pije.

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.

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

Marchesi Antinori „ Villa Antinori ” 2007 Toscana IGT rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

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.“ Villa del Cigliano se nachází v mírně zvlněných stráních San Casciano Val di Pesa, v provencii Florencie. Původní oblast, kde to všechno začalo - místo, kde rodina Antinori udělala své první kroky ve vinohradnictví a vinařství. Po dlouhá léta byla symbolem pevných rodinných vztahů - vila bdí nad životy generací členů rodiny Antinori od roku 1546, kdy se vlastníkem nemovitosti stal Allesandro di Niccol? Antinori. Vila je tak symbolem historie, identity a rodinné kontinuity. To je také důvod, proč je vila vyobrazena na etiketách tohoto symbolického vína rodiny Antinori - Villa Antinori. Historie výroby tohoto známého vína sahá až do roku 1928, kdy Marchese Niccolo Antinori vytvořil první ročník Villa Antinori Rosso s klasifikací Chianti. Jeho hlavním cílem bylo vyrobit víno, které bude vhodné k dlouhodobějšímu zrání a které ukáže svůj potenciál až v průběhu času. V roce 1931 se ke Chianti připojila taká bílá varianta - Villa Antinori Bianco, vyrobená převážně z tradičních bílých toskánských odrůd. Vývoj Villa Antinori pokračoval až do roku 2001, kdy se změnila klasifikace vína z Chianti na toskánské víno kategorie IGT. Tato změna umožnila použití odrůd, které ukazují komplexnost místního terroiru - Sangiovese a Cabernet Souvignon, doplněné o další mezinárodní odrůdy jako Syrah a Merlot. Villa Antinori je tedy výsledkem přísné selekce hroznů, vypěstovaných výhradně na toskánských vinicích rodiny Antinori. 25. října 2012 byly, nejen pro Villa Antinori, slavnostně otevřeny nové sklepy v srdci Chianti Classico, jako důkaz provázání rodiny Antinori s historií a terroirem této oblasti. Samotná stavba celého vinařství je v Itálii zcela unikátní. Ke stavbě byly použity pouze místní materiály a vše bylo projektováno s maximálním ohledem na životní prostředí a s minimálním zásahem do toskánské krajiny.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi Antinori
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2007
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie