

Pecorino „ Vanita ” 2025 Terre di Chieti IGT bianco Fantini vini Farnese 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



F
FANTINI

Kód produktu

I1500510

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pecorino vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo, Terre di Chieti - suché

Víno slámově žluté barvy, jasné a živé, se zlatavými odlesky. Svěží a minerální, s tóny žlutých květů, broskví a citrusového ovoce. Chutné a plné, s minerálními tóny. Výborně se hodí k humrům, zeleninové polévce a uzeným rybám či pečeným křepelkám.

20 % zrálo v dubových sudech, 80 % v nerezových tancích.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Pecorino „ Vanita ” 2025 Terre di Chieti IGT bianco Fantini vini Farnese 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

V roce 1582 princezna Margherita d'Augusta, dcera císaře Karla V. a manželka Ottavia Farnese koupila město Ortona za 52 000 dukátů. Okouzlena nedotčenou přírodou a malebným krajem se rozhodla vystavět palác " Palazzo Farnese " na pobřeží tohoto krásného přístavního města kde by strávila své stáří. Odjakživa vkládala velké úsilí do obhospodařování svých polí, zejména pak vinohradů. Její víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese. Současná generace Farnese se snaží zachovávat tradice i vysokou úroveň nabízených vín. Vína z vinařství Farnese jsou živým obrazem celé regionu Abruzzo - počínaje nádhernou krajinou, ve které jsou jejich vinice umístěny. Leží na úpatí apeninského pohoří a táhnou se až k moři. Mají ideální sluneční expozici a vynikající místní mikroklima, které jim může celá Evropa závidět. Díky tomu se zde daří pěstovat vynikající surovinu pro výrobu vín. Hrozny pocházejí z vinic v údolí Farneto. Výroba a zrání pak probíhá v úchvatných sklepích Caldora Castle, které prošly šetrnou rekonstrukcí tak, aby byla zachována tradice, ale zároveň splňovaly požadavky moderního vinařství. Právě vysoké nároky na technologické zázemí považují u Farnese za absolutní základ výroby vín. Říkají: „Tvrdá a náročná práce ve vinicích nedává smysl ve chvíli, kdy nejste schopni zachovat jistý „standard“ výroby od zpracování hroznů až po lahvování“. Na celý proces výroby proto každoročně dohlíží team 6 enologů a winemakerů. I dnes se hrozny pro vína Farnese kultivují na stejných vinicích na severních straně v údolí řeky Morro, kde se těší vynikající expozici. Velký vliv na kvalitu místních hroznů má i nedaleká hora Maiella (3000 m), která vytváří perfektní klimatické podmínky pro vytváření exelentních vín. O čtyři století později se vína se jménem Farnese opět produkují ve stejném údolí Colline Teramane, které díky obrovské kvalitě hroznů získalo apelační označení DOCG. Vinařství Farnese, dnes již hojně obklopeno množstvím monumentálních podniků, se rozprostírá na ploše 13 tisíc metrů čtverečních, které byly zcela rekultivovány v roce 2004. Dnešní vlastníci Valentino Sciotti a Camillo De Iuliis shrnují filosofii vinařství do dvou slov "Progetto Qualita" (u nás jedním slovem "kvalita"). Tato filosofie je striktně následována každým pracovníkem vinařství, idkyž role, kterou ve výsledném vínu hraje je minimální. Tento standard provádí víno od počátku, tedy od práce na vinici, až po láhev. O tom svědčí i velice cílevědomý mladý tým nadaných enologů, vedený uznávaným profesionálem Filippem Baccalaro a Profesorem Mariem Ercolino. víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese.

Hlavní parametry

Značka	Fantini vini
Původ	Abruzzo, Itálie
Barva	bílá
Ročník	2025
Oblast & obec	Terre di Chieti
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Pecorino
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Farnese Vini S.r.l. Via Dei Bastioni 1 66026 Ortona (CH) - 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.