Rosso di Montalcino „ Campogiovanni ” DOC 2022 San Felice 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0302220

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

Jasně rubínově červená. V nose třešeň, ostružina a cedrové dřevo – – lákavé a svěží. Na patře středně plné, svěží a živé, s hedvábnou texturou a dlouhým, elegantním závěrem. Montalcino ve své nejpřístupnější a nejsvěžejší podobě.

„Kořeněné, s vůní grafitu, malin a švestek; poměrně vyzrálé ve stylu. Lehké tělo, sametové třísloviny, svěží kyselinka a lehce trpký závěr.“ James Suckling

Vinařství Tenuta Campogiovanni se nachází na jižním svahu Montalcina – což je aspekt, který dává vínu Sangiovese teplo, dřívější zrání a přirozenou dostupnost, kterou chladnější lokality nenabízejí. Společnost San Felice tuto lokalitu vybudovala ve druhé polovině 90. let 20. století: šest hektarů vína Sangiovese, osázeného speciálně pro Rosso di Montalcino DOC, na středně těžkých pískovcovo-písčitých půdách nad pískovcem a vápenatým opukem, orientovaných od jihu k jihovýchodu v nadmořské výšce 250 až 300 metrů.

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

Rosso di Montalcino „ Campogiovanni ” DOC 2022 San Felice 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vynikající toskánské vinařství, které bylo průkopníkem klíčového rozvoje v regionu Chianti Classico za posledních 40 let. Toto renomované panství se sídlem v Castelnuovo Berardenga, asi 30 mil jihovýchodně od Florencie a na jižním konci zóny Chianti Classico, zahrnuje 140 hektarů vinice, sklep, asi 17 000 olivovníků a vesnice s prestižním hotelovým komplexem. Vinař Leonardo Bellaccini vyrábí portfolio vín, které je vysoce uznávané a oceněné mnoha cenami - klasické projevy vysoké kvality Sangiovese. Toto je průkopnické vinařství - produkující předchůdce Supertuscanů, Vigorello (první víno v regionu Chianti Classico vyrobené výhradně z červených hroznů) koncem 60. let 20. století. Následovalo představení Poggio Rosso v 70. letech (první příklad Chianti Classico 'Cru') a poté jeho partnerství s univerzitami ve Florencii a Pise v 80. letech. V době, kdy se jiné statky zaměřovaly na mezinárodní odrůdy, vedlo toto partnerství k rozvoji jejich Vitiarium neboli experimentální vinice, kde pěstuje a studuje původní odrůdy révy (jako je Pugnitello) již více než 30 let. San Felice bylo také mezi prvními statky Chianti Classico, které produkovaly víno 'Gran Selezione' - nová klasifikace zavedená jako nejvyšší kvalitativní úroveň pro vína v regionu - s inauguračním ročníkem 2010. San Felice leží v sousedství sesterského pozemku Villa la Pagliaia - a má další panství, Campogiovanni, v Montalcino. V roce 2022 San Felice získalo akreditaci Equalitas ‚Udržitelná organizace‘ pro své vinice, vinařství/sklep a stáčírnu. Jedná se o italský program, který podporuje udržitelnost v celém dodavatelském řetězci vína a vytváří celosvětově uznávaný model udržitelné kvality, který je založen na třech základních pilířích: environmentálním, sociálním a ekonomickém. V rámci toho podniká San Felice různé iniciativy, mezi něž patří terasové a neustálé analýzy flóry a mikrofauny ve vinicích, které pomáhají chránit půdu omezením její eroze, udržitelné hospodaření na vinicích díky „preciznímu vinohradnictví“, které umožňuje ad hoc ošetření a prořezávání pro každou rostlinu, což vede k nižšímu dopadu na životní prostředí a vyšší kvalitě produktu, výstavba nové čistírny sloužící sklepu a všem dalším budovám v areálu, což umožnilo udržitelné hospodaření s vodou prostřednictvím velmi sofistikovaného a automatizovaného procesu čištění, a investice do fotovoltaiky, která jim umožnila vyrobit 100 % svých požadavků na elektřinu. San Felice vždy věnovaly velkou pozornost biologické rozmanitosti odrůd vinné révy: s experimenty zahájenými ve Vitiarium byly vysazeny a studovány stovky odrůd již více než třicet let, abychom zabránili ztrátě svého genetického dědictví a za cenný příspěvek, který mohou poskytnout rozmanitosti našich vinic.

Hlavní parametry

Značka	San Felice
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2022
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	Società Agricola San Felice S.p.a. Piazza Tre Torri 3, 20145 Milán, Itálie