Sangiovese Toscana „ il Rosé ” Igp 2024 Castello di Verrazzano 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	Vm110065

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 95% Sangiovese, 5% Canaiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Suché, svěží, lehké a jemné víno z odrůd Sangiovese. Hrozny ze spodních části vinic Verrazzana s krátkou rmutací a zráním v nererových tancích.
Velice příjemné a nekomplikované Rosé.

Vinifikace: mošt se získává lisováním celých hroznů po několikahodinové maceraci v inertním plynu při nízké teplotě. Vinifikace probíhá při teplotě 15–16 °C po dobu přibližně 25 dnů, po níž následuje 2měsíční uchovávání na kalech.

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

Sangiovese Toscana „ il Rosé ” Igp 2024 Castello di Verrazzano 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinice, znovu osázené rodinou Cappellini od roku 1958, se rozprostírají od hranice lesa až po celé údolí, v hranicích nezměněných po staletí. Hnojení je organické, vinice se mechanicky plejí a sklizeň se provádí výhradně ručně. Řez hroznů vybraných během růstu zvyšuje hlubší koncentraci vůně a chuti hroznů a zvyšuje kvalitu vín. Jílovito-vápenitá půda, specifická morfologie, poloha (východní expozice) a nadmořská výška (280-450 m n. m.) vytvářejí jedinečný terroir, který charakterizuje všechna vína velmi originálním způsobem pro jejich vůni, strukturu a dlouhověkost. Zámek Verrazzano se nachází na vrcholu krásného kopce mezi Florencií a Sienou, v srdci oblasti Černého kohouta (Gallo nero) Chianti Classico u obce Greve in Chianti. Na místních vinicích pěstovali révu již staří Etruskové, následně Římané, a to až do 7. století, kdy usedlost kupuje šlechtická rodina Verrazzano. V roce 1485 se zde narodil Giovanni di Verrazzano (jeho portrét zdobí etiketu), který byl příkladem renesančního člověka své doby. Mořeplavec, cestovatel, dobrodruh, který prozkoumal východní pobřeží severní Ameriky, objevil zátoku dnešního New Yorku, určil ji jako ideální místo pro vybudování přístavu. Most, který nyní zátoku spojuje, nese jeho jméno „Giovanni da Verrazzano Bridge“. V současné době zámek i vinařství vlastní Luigi Cappellini, obdělává 44 hektarů vinic s velkou péčí. Luigi je vinař, který je velkým tradicionalistou, pro svá Chianti nepoužívá barikové sudy, školí je ve velkých starých sudech a do Chianti nepřidává mezinárodní odrůdy jako Cabernet nebo Merlot. Lisuje jej jen ze Sangiovese,s malou příměsí tradičního Cannaiola. Jeho Chianti jsou taková, jak Chianti vždy bývala. Plná, výrazná, maximálně vyjadřujíc Chianti Classico z Greve z Verrazzana ve své ryzí podobě. Luigi Cappellini zde má také lesní oboru, kde chová divočáky, ze kterých dělá vynikající Prosciutto, dále vinný ocet, skvělý olivový olej a domácí med.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Verrazzano
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2024
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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	Castello di Verrazzano Via , 1 / Via Citille, 32a, Greti, 50022 Greve in Chianti (FI), Itálie