tenuta CastelGiocondo „ Lamaione ” 2007 Toscana IGT rosso Marchesi de’ Frescobaldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0303610

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

Jedna z první vinic v Montalcinu osázená odrůdou Merlot a tato odvaha vyústila nakonec v roce 1991 ve vytvoření hrdého a silného vína Lamaione. I v chladnějších ročnících, dokáže vyjádřit veškerou svou sílu a komplexnost. Hluboká až neproniknutelná, rubínově červená barva s vyšší viskozitou. Vůně je intenzivní a bohatá, s tóny třešní, černého rybízu nebo zralých švestek, v pozadí s podtóny kakaa, kávy grafitu a koření. Chuť je plnější a strukturovaná, se sametovými a pevnými třísloviny, s tóny tmavého peckového ovoce a koření. Poměrně dlouhý a intenzivní závěr s tóny tabákového listu a hořké čokolády.

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

tenuta CastelGiocondo „ Lamaione ” 2007 Toscana IGT rosso Marchesi de’ Frescobaldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Úchvatná toskánská vesnice Castelgiocondo se rozkládá nad historickým panstvím rodiny Frescobaldi v Montalcinu, která se v posledních dvou desetiletích úzce podílela na vývoji vína Brunello di Montalcino. Usedlost, která byla původně postavena v roce 1100 na obranu Sieny před útoky z moře, byla ve skutečnosti jednou ze čtyř prvních, kde se v roce 1800 začalo vyrábět víno Brunello. Castelgiocondo je ceněno zejména pro svůj vynikající terroir a zvláštní polohu v Montalcinu s rozmanitými půdami včetně jílu, písku a kamenité břidlice zvané galestro, která se nachází na většině nejlepších toskánských vinic. Péče a pozornost věnovaná detailům začíná na vinici ruční sklizní a pečlivým výběrem ovoce po příjezdu do vinařství. Po vinifikaci se mladé víno uchovává ve velkých sudech a poté v lahvích po dobu celkem pěti let od sklizně. Jihozápadně od Montalcina, kde dominantou je starobylý hrad a malá středověká vesnice, leží Tenuta CastelGiocondo v nadmořské výšce kolem 300 metrů, což je ideální terroir pro výrobu Sangiovese. Z vesnice Castelgiocondo je výhled na historické panství Frescobaldiů v Montalcinu: starobylou pevnost postavenou v roce 1100 na obranu cesty vedoucí od moře do Sieny. Usedlost patří mezi první 4, kde se v roce 1800 začalo vyrábět Brunello di Montalcino, a její historický význam je na etiketě Castelgiocondo znázorněn postavou condottiere ze slavné fresky sienského umělce Simone Martiniho. Umělec na ní zobrazil Guidoriccia da Fogliano, velitele vojsk ze Sieny, který v roce 1323 vedl útok na hrad Montemassi - historický okamžik, který se shodoval s počátkem staletí dobrodružství rodiny Frescobaldi ve světě vína. Skvělé vinařství rodiny Frescobaldi má tradici dlouhou již sedm set let. Patří mezi nejvýznamnější vinařství Toskánska. Již třicet generací se věnuje výrobě vína na více než 1 000 hektarech vinic. Frescobaldi v každé době věděli, jak se rozvíjet. Šťastně spojovali zkušenosti a inovace, dali život vínům, která se vyznačují charakteristickými rysy zřetelně reflektující svůj “terroir”. Tradice, dokonalá znalost prostředí a kontrola prvotních surovin umožňují Frescobaldi zaručit kvalitní stálost a osobnost svých vín. Ačkoli firma zažila v průběhu let nespočet změn, vlastnictví se nezměnilo a ještě dnes patří celé rodině Frescobaldi. Sídlo společnosti se nachází v centru Florencie v Paláci Frescobaldi. Jako jedna z největších a nejrozsáhlejších evropských vinařských firem vlastní Frescobaldi devět usedlostí, které se nacházejí v oblastech vhodných k výjimečným formám kultivace a využívaných k výrobě ušlechtilých vín DOC a DOCG. Z těchto usedlostí – Remole, Castiglioni, Valiano, Corte e Santa Maria, Castelli di Pomino, Nipozzano a CastelGiocondo pocházejí vína největší hodnoty. Filosofie, která po léta charakterizuje vinařskou činnost Frescobaldi, se zakládá na zhodnocení odrůd z vlastních vinic a tkví v přesvědčení, že kvalita výrobku pochází především z vinice. Podle Frescobaldi terroir (půda), neboli nerozlučné spojení prostředí, vinice, podnebí a lidské účasti, dává vzniknout kvalitním vínům. Rodina Frescobaldi zaujala vedoucí postavení na vinařském poli díky schopnosti hledat a inovovat, díky které také získala nejdelší zkušenosti v pěstování odrůd Chardonnay, Cabernet, Merlot a Pinot v Toskánsku. Může se pochlubit tím, že byla mezi prvními vinařskými podniky, které se zaměřily na vinice a při výrobě vína zavedly používání oceli a dubu. Marchesi de´Frescobaldi je špičkové moderní vinařství s nejdelší tradicí v Toskánsku, jehož vína jsou pro svou kvalitu a osobitost známá po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	tenuta CastelGiocondo
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Barva	červená
Odrůda	Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2007
Zrání	Barrique, 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 Frescobaldi, Via di Nipozzano Località Nipozzano, 50060 Pelago (FI), Toskánsko, Itálie