

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg cantina Carpineto 6x 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10309985

Ukříkátí míchaný karton vína se selekcí ročníků 1997+2007+2010+2011+2016+1996 v dřevěné krabici s motivem vinařství.

Oblíbené víno z italského Toskánska, které musí být tvořeno alespoň z 80 % odrůdou Sangiovese a zbylých 20 % mohou dotvářet jiné povolené modré odrůdy, například lokální odrůda Canaiolo. Víno zrálo minimálně rok v různých velkých dubových sudech z Francie a Chorvatska a před lahvováním bylo nakrátko přečerpáno do nerezových tanků. Před uvedením na trh leželo nejméně 10 měsíců ve sklepech s regulovanou teplotou. Vinařství Carpineto klade velký důraz na kvalitu svých vín, a tak není divu, že jejich Chianti Classico Riserva splňuje přísnější kritéria, než je minimum předepsané pravidly apelace. Díky tomu mohou svým zákazníkům nabídnout plně, sametově hebké, vyvážené a perzistentní víno. DOCG. Vůně zralé červené a tmavé peckoviny. Chuť bohatá, plná a elegantní. Doporučujeme ke zvěřině a ke grilovaným masům.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg cantina Carpineto 6x 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinařství Carpineto bylo založeno v roce 1967, kdy se majitelé Giovanni C. Sacchet a Antonio M. Zaccheo rozhodli pěstovat v oblasti Chianti červená vína světové kvality. Toto rozhodnutí bylo na trhu novátorské, neboť Chianti spadalo do kategorie obyčejných vín. Carpinetští vizionáři si byli vědomi nevyužitého potenciálu Toskánska produkovat vynikající vína. Zavedli moderní vinařské technologie, které výrazně překonaly tehdejší standardy kvality. Pod jejich vedením získalo Carpineto mezinárodní reputaci. Jejich červená vína proslavila jejich jedinečná intenzita a jejich schopnost dlouhodobého zrání. Riserva zraje o 6 až 12 měsíců déle, než vyžadují pravidla DOCG. Produktová řada obsahuje vína od nejprestižnější toskánské apelace DOCG, až po různá specificky strukturovaná vína. Carpineto většinu produkce exportuje do 60 zemí po celém světě. 96% procent přitom tvoří červená vína, z toho většina nese označení Riserva. Vinařství získává velké množství ocenění na mezinárodních i domácích výstavách a soutěžích. Střední Itálie je oblast bývalé antické Enotrie a Toskánsko srdcem italského vinohradnictví, které se za poslední generaci posunulo rychlým krokem dopředu. Je to domov nové vlny talentovaných vinarů a kreativních enologů a spolu s regionem Piemonte tvoří podstatné základy, na kterých je postavena reputace italských vín. Prukopníkem renesance toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož cele stojí Piero Antinori. Vinarská revoluce, přitahující nové investice a mladé vinarské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozřejmě na mysli komerční asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlíkům) s lýkem obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné číslo fiasco), či lahve o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampičky nebo svíčky. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických měst Florencie a Siena. dAby se víno mohlo označit jako Chianti, musí obsahovat mezi 75-90 % místní odrůdy Sangiovese. Chianti Classico Docg je označení pro Chianti pocházející ze srdce této zóny, ohrančené trojúhelníkem mesty Greve, Castellina a Gaiole, které vinarští této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou většinou členy Consorzia, které má ve znaku černého kohouta - gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a spolu s vínem stejného renomé, jako jsou např. Barolo či Sassicaia, se radí mezi největší (a nejdražší) italská vína vůbec. Vína Brunello jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností. Za strujce vína Brunello di Montalcino je považováno vinařství Biondi Santi, která sídlí na panství Greppo, kde Ferruccio Biondi Santi před více než sto lety vyseletoval a vyšlechtil klón odrůdy Sangiovese - Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dalšími významnými zónami DOCG jsou Vino Nobile di Montepulciano (jehož noblesnímu názvu od února 2004 hrozí nebezpečí z Bruselu!), Carmignano a Vernaccia di San Gimignano (první italské víno, které v roce 1966 dostalo označení DOC). Specialitou regionu je dezertní víno Vin Santo neboli „svaté víno“ vyrobené z polosuchých bobulí, které se produkuje po celém Toskánsku - viz „Toskánská vína“ níže - a které se tradicně konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Druh	Vino Nobile
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	1996
Oblast & obec	Montepulciano
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	4 500 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Carpineto S.r.l. loc. Dudda 17/b, 50022 Greve in Chianti (FI), 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.