

Antinori Cervaro della Sala Umbria 0.75l

» Vína



Kód produktu

10600010

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Chardonnay a 20% Grechetto vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Umbria - suché

Ikonické víno zráló v 280l sudech, kde zůstává na kvasných kalech zrát 6 měsíců, dále 10 měsíců v lahvi. Víno má tmavší slámově zlatou barvu. Díky skvělé práci s „barikovými“ sudy je víno ve vůni i chuti smetanovomáslové s tóny vanilky a toastu. Ve vůni připomíná Chardonnay z Nového světa. Chuť skvěle navazuje na vůni, ale tělo již není tak robustní. Je ovocné, decentní, komplexní s tóny vyzrálých pomerančů a mandarínek. Ideální kombinace s krevetami, krémovými polévkami, ale i s drůbežím nebo vepřovým masem se smetanovou omáčkou.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Antinori Cervaro della Sala Umbria 0.75l

» Vína

Popis

Usedlost Castello della SalaRodina Antinori tuto usedlost, postavenou v roce 1350, zakoupila v roce 1940 - v té době k ní patřilo 29 farem se 483 hektary polí a lesů. Celý zámek byl poté kompletně zrekonstruován. Dnes zahrnuje 500 ha pozemků.(poloha mezi 200 a 400 m n.m.). Castelo della Salla leží na kamenitém předhůří Apenin v oblasti Umbria (ve výšce 534 metrů nad mořem) nedaleko toskánských hranic a 18 kilometrů od historického městečka Orvieto. Tuto středověkou pevnost obklopuje bohaté dědictví etruské kultury. Zdejší vinice jsou charakteristické svou jílovitou půdou tvořenou naplaveninami na podloží sopečného původu. Toto moderní vinařství proslavilo jeho populární Orvieto Classico.Castello della Sala je předurčené k produkci nadstandardních bílých vín z Umbria. Castello della Sala je prestižní vinařství nacházející se v Umbrii, Itálii. Patří do rodinného podniku Marchesi Antinori, který se zabývá výrobou vína již od roku 1385. Vinice, které se rozpínají na více jak 200 hektarech půdy, se nachází mezi řekou Paglia a vrcholem Monte Nibbio. Castello della Sala se nachází v Umbrii, kousek od toskánských hranic, asi 18 kilometrů od historického městečka Orvieto. Castello della Salla je nádherné středověké panství s 600 hektary půdy, z nichž 200 je osázeno vinicemi. Tuto středověkou pevnost obklopuje bohaté dědictví etruské kultury. Vinice tohoto panství se nacházejí v nadmořské výšce mezi 220 a 470 metry nad mořem a jsou osázeny tradičními odrůdami, jako jsou Procanico a Grechetto, ale také odrůdami Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Viognier a malým množstvím Traminer a Riesling. Oblast je vynikající pro pěstování bílých odrůd s jedinou výjimkou, Pinot Noir, který zde našel ideální podmínky pro výraz svého plného potenciálu. Vinné révy rostou v půdě založené na jílu a vápenci, bohaté na zkameněliny a jsou dobře osvětleny východem slunce s vynikajícím rozdílem teploty mezi dnem a nocí. Toto moderní vinařství proslavilo jeho populární Orvieto Clasicco, ale kromě vína (celkem se zde vyrobí průměrně 700 000 láhví, z čehož je 200 000 Cervaro) se tu produkuje také domácí kozí sýr a Extra Virgin olivový olej. Castello della Sala je předurčené k produkci nadstandardních bílých vín z Umbria. Moderní koncept vinného sklepa je svoji strukturou navržen ke zvýšení svěžesti a vůní hroznů a zajištění nedílných standardů kvality. Historické sklepení pochází z 16. století a nachází se pod středověkou pevností Castello della Sala. Část Cervaro della Sala a Pinot Nero della Sala stále zraje ve francouzských dubových sudech pod monumentálními hradbami hradu, které přirozeně udržují stálou vlhkost a teplotní úroveň.

Hlavní parametry

Značka	Castello della Sala
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Umbrie
Barva	bílá
Ročník	2024
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, 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 alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.