

# Antinori Chianti Badia a Passignano 0.75l

» Vína



Kód produktu

10301142

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

Elegantní a živočišná vůně s tóny malin, borůvek, zralých třešní, povidel, lékořice a rozinek. Je mohutné a extraktivní. Moderní příjemné víno s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami.

Tato Riserva GS je vyrobena z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými víny vyšší třídy.

14 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:

5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Antinori Chianti Badia a Passignano 0.75l

» Vína

## Popis

Víno Badia a Passignano má sytou rubínově červenou barvu a nabízí tóny višňí a rybízu, které přecházejí do jemných květinových nuancí šípkové růže a svěží vůně levandule. Buket doplňují lehké podtóny kaštanového medu a jemné železité tóny. V ústech působí plným dojmem; jeho projev podpírá vynikající svěžest a kultivované, vláčné třísloviny, které vedou k dlouhému, přetrvávajícímu a chuťově bohatému závěru. Víno Badia a Passignano Gran Selezione se vyrábí výhradně z těch nejlepších hroznů odrůdy Sangiovese, sklizených na stejnojmenné vinici v srdci oblasti Chianti Classico. Tento region je pro svou vynikající produkci vína uznáván a ceněn již od roku 1000. Vinice se rozkládají v nadmořské výšce přibližně 300 metrů na půdách bohatých na vápenec s významným podílem jílu. Víno zraje v historických sklepích pod opatstvím (badia) Passignano, jehož historie sahá až do 10. století. Po odstopkování byly bobule pečlivě vytříděny a šetrně rozdrceny. Alkoholové kvašení trvalo 10 dní a následovala desetidenní macerace na slupkách. Po stočení a dokončení jablečno-mléčné fermentace víno několik měsíců zrál v sudech z francouzského dubu a zčásti i z dubu maďarského. Víno Badia a Passignano bylo lahvoáno přímo na vinařské usedlosti a před uvedením do prodeje dále zrál v lahvích. 220 hektarů pozemků Badia a Passignano se nachází nedaleko Sambuca Val di Pesa - 3 km jižně od Tenuta Tignanello. Tyto pozemky s vápencovým podložím leží v nadmořské výšce 250-300 metrů a patří mezi nejkrásnější a nejúrodnější vinice v oblasti Chianti Classico. Na 50 hektarech vinic jsou zde vysázeny ty nejlepší klony Sangiovese. Některé pocházejí z velmi starých vinic z Tignanella, některé (i tisíc let staré) z národního archivu ve Florencii. Na jednom hektaru je 5 000 až 7 000 sazenic. Malá část vinic je pak osázena odrůdami Cabernet Sauvignon a Syrah. Většina vín je 14 měsíců stařena v barikových sudech (malá část v sudech o objemu 500-700 litrů), poté dalších 12 měsíců v láhvi. K zámku také patří 19 hektarů olivovníků. Opatství, které se na těchto pozemcích nachází, je stále v držení mnichů - nicméně Antinori využívá ideálních podmínek zdejších sklepů ke staření a skladování vín. Datum založení tohoto panství není jasné - jsou o něm zmínky již od roku 395, ale archiv dochovaný v opatství ukazuje na rok 891. Historie je velmi pestrá - v průběhu staletí se zde vystřídalo mnoho majitelů, kteří různými rekonstrukcemi průběžně měnili podobu opatství. Antinori zakoupil celou nemovitost v roce 1987.

## Hlavní parametry

|               |                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------|
| Značka        | Badia a Passignano                                   |
| Druh          | mystické toskánské víno Chianti                      |
| Barva         | červená                                              |
| Odrůda        | typická toskánská odrůda & Sangiovese                |
| Charakter     | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )         |
| Přívlastek    | Gran Selezione                                       |
| Původ         | Itálie, Toskánsko                                    |
| Oblast & obec | Chianti Classico                                     |
| Ročník        | 2017                                                 |
| Zrání         | Barrique, v dubových sudech                          |
| Produkce      | víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní |
| Balení        | holá lahev                                           |
| Objem         | 750 ml                                               |
| Alkohol ABV   | 14,00 %                                              |

## LMIV & Doplnkové parametry

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