

Antinori San Giovanni della Salla Orvieto 0.75l

» Vína



Kód produktu

10600000

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Grechetto, 25% Procanico a 25% Pinot Bianco, Viognier, Riesling vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Umbria - Orvieto Classico - suché

Víno San Giovanni pochází z vinic obklopujících středověký hrad Castello della Sala a cuvée bylo poprvé vyrobeno v roce 1990. Má jasnou, slámově žlutou barvu s jemnými nazelenalými odlesky, které předznamenávají jeho svěžest a živost. Ve vůni se projevuje jemným a elegantním aromatickým profilem: tóny bílých květů se prolínají s ovocnými nádechy bílé broskve a citrusovými nuancemi limetky i žlutého grapefruitu, které celkovou vůni dále zvýrazňují.

Na patře působí víno podmanivě a vyváženě; jeho struktura harmonicky spojuje svěžest s vláčností. Živá kyselinka spolu s citrusovými tóny dodává vínu rovnováhu a příjemně dlouhý závěr.

Výborně doprovodí drůbež ve smetanové omáčce, saláty nebo například špagety Carbonara.

Po příchodu do sklepa byly hrozny zpracovávány odděleně podle odrůd, aby se zvýraznily jejich specifické vlastnosti. Část moštu prošla procesem chladné macerace, při níž zůstala v kontaktu se slupkami přibližně 6 hodin při teplotě 10 °C, a následně byla smíchána s podílem získaným šetrným přímým lisováním. Takto vzniklý mošt byl přecherpan do nerezových tanků, kde probíhalo alkoholové kvašení při řízené teplotě 16 °C. Víno poté až do okamžiku finálního scelování a lahrování zrálo několik měsíců na kvasničních kalech, což přispělo k jeho eleganci a mineralitě.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě 6 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Antinori San Giovanni della Salla Orvieto 0.75l

» Vína

Popis

Usedlost Castello della Sala Rodina 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.). Castello 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 Classico, 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
Barva	bílá
Odrůda	Grechetto, Pinot blanc, Riesling, Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Umbrie
Oblast & obec	Orvieto
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Výroba	Sur Lie
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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