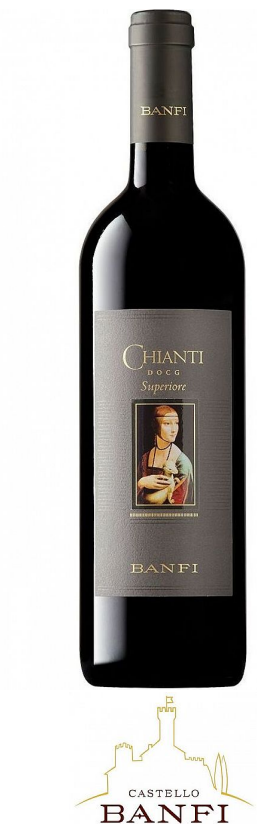


Banfi Chianti Superiore 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0300966

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 95% Sangiovese a 5% další toskánské odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Vůně prosycená vjemy zralého červeného ovoce, rostlinných tónů, muškátového květu a černého pepře. Barva lesklá rubínová s granátovým až fialovým nádechem. chuť harmonická, plná, suchá představuje aromatickou směs ovoce a koření a s tříslovinou, která po chvíli zanechá v ústech jemný a lahodný podtón.

Výborně se hodí k toskánskému předkrmu crostini a k vyzrálým sýrům, ale také k prvním chodům na bázi ragú, či grilovanému masu.

Dostupnost na hlavním skladě:

2 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Banfi Chianti Superiore 0.75l

» Vína

Popis

Banfi Chianti Superiore je macerováno po dobu 8 dnů v nádobách z nerezové oceli pod řízenou teplotou, následuje lisování a fermentace. Po kvašení zraje 4 až 5 měsíců v dubových sudech, pak si ještě dopřává prodloužené zrání v lahvích. Velmi prestižní, avšak poměrně mladé vinařství (založeno bylo teprve v roce 1978) patří americko-italské rodině Mariani. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Víno produkují ve dvou vinařstvích - jedno je v Toskánsku (Castello Banfi - Montalcino) a druhé v Piemontu (Vigne Regali - Strevi) - ve dvou italských oblastech, které se těší nejlepší pověsti ve výrobě špičkových vín. Banfi klade velký důraz na výzkum ve vinicích a ve vinifikačním procesu. Spokojenost zákazníků je garantována špičkovou kvalitou a tradicí v kombinaci s moderní technologií a optimálním poměrem mezi cenou a kvalitou. Emblém a srdce podniku: středověký hrad s unikátním muzeem skla, dvěma restauranty a krásnou vinotékou. Každý rok tu přivítají více než 40.000 návštěvníků z celého světa. Jedna z restaurací získala jednu hvězdu Michelin. Založeno: 1978 Sídlo: San Angelo Scalo Vinice: 850 ha Produkce: 10.500.000 lahví Banfi je jednou z vedoucích společností v Itálii, které se zabývají výrobou a distribucí vín té nejvyšší kvality. Je to vinařství založené na nejlepších tradicích italského vinařství. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Banfi je dnes jedním z nejvýznamnějších producentů v oblasti Montalcino a přes poměrně velký objem produkce si vždy zachovává vysoký standard kvality svých vín. To potvrzují také četná ocenění jak z domovské Itálie, tak ze světa - například The Winery of the Year, udělené časopisem Wine Spectator. Ikonou vinařství je Brunello di Montalcino Riserva Poggio al'Oro, vyráběné pouze v nejlepších ročnících, které pravidelně získává nejvyšší hodnocení tří skleniček v Gambero Rosso.

Hlavní parametry

Značka	Castello Banfi
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2018
Oblast & obec	Chianti
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Superiore
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Banfi vini Srl, Via Vittorio Veneto, 76 15019 Strevi - Alessandria, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.