

Carpineto Chianti Classico Gran Selezione 0.75l

» Vína



EAN

8003015710874

Kód produktu

10309950

Mocné Chianti Classico Gran Selezione z Carpineta vklouzne do sklenice s hustou rubínově červenou barvou. Při malém náklonu do strany odhalí sklenice Bordeaux na okrajích okouzující granátově červenou barvu. Při víření sklenicí se u tohoto červeného vína projeví vysoká viskozita, která je patrná v kostelních oknech na okraji sklenice. Buket tohoto červeného vína z Toskánska zaujme nuancemi švestek, damsonů, černého rybízu a černých třešní. Pokud budeme pokračovat ve zkoumání vůní, dubové dřevo přidá perníkové koření, líbeček a hořkou čokoládu.

Toto víno je ideální pro milovníky vína, kteří ho raději pijí suché na kost. Chianti Classico Gran Selezione se tomu velmi blíží, protože bylo vyrobeno s pouhými 1,6 gramy zbytkového cukru. Na patře se toto silné červené víno vyznačuje neuvěřitelně hutnou strukturou. Díky vyvážené ovocné kyselosti má sametový pocit v ústech, aniž by mu chyběla svěžest. V závěru toto víno zaujme svou značnou délkou. Opět se objevují tóny ostružin a borůvek. V závěru se přidávají minerální tóny z půdy s převahou jílu.

Základem pro Chianti Classico Gran Selezione z Toskánska jsou hrozny odrůdy Sangiovese. Hrozny rostou v optimálních podmínkách v Toskánsku. Réva zde zapouští kořeny hluboko do jílovité půdy. Chianti Classico Gran Selezione je samozřejmě určeno také klimatickými a stylistickými faktory Chianti DOCG. Toto víno lze doslova označit za víno starého světa, které se prezentuje mimořádně působivým způsobem. Po zajištění dokonalé fyziologické zralosti se hrozny pro Chianti Classico Gran Selezione sklízí výhradně ručně bez pomoci hrubých a méně selektivních sklizečů. Po ruční sklizni jsou hrozny co nejrychleji dopraveny do vinařství. Zde se třídí a pečlivě drtí. Následuje kvašení ve velkých dubových sudech při kontrolovaných teplotách. Po kvašení následuje 18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Carpineto Chianti Classico Gran Selezione 0.75l

» Vína

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. Vínarská revoluce, přitahující nové investice a mladé vínarské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controllata 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 lahvevi o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampicky nebo svícny. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických měst Florencie a Siena. Aby 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, ohraničené trojúhelníkem mesty Greve, Castellina a Gaiole, které vináři této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou většinou členy Consorziá, 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 vyselekoval 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 tradičně konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podminěně až 9 g/l)
Přívlastek	Gran Selezione
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti
Klasifikace vlnice	Classico
Ročník	2020
Zrání	v dubových sudech
Produkce	vino vhodné k další archivaci ve sklepe & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

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