

Carpineto Dogajolo bianco 0.75l

» Vína



EAN	8003015710140
Kód produktu	I0309900

Víno Dogajolo Bianco od vinařství Carpineto je výsledkem pečlivé analýzy jednotlivých poloh na vinicích v oblasti Chianciano. Cílem bylo vytipovat půdy s nejvhodnějšími vlastnostmi pro pěstování bílých odrůd, které tvoří základ tohoto vína.

Vyrábí se z odrůd Chardonnay, Grechetto a Sauvignon Blanc. Hrozny procházejí macerací před samotným kvašením a následným lisováním, poté následuje řízená fermentace. Víno následně zraje v nerezových tancích při nízké teplotě.

Vizuálně zaujme slámově žlutou barvou se zelenkavými odlesky. Ve vůni se projevují příjemné ovocné tóny v harmonii s jemnými aromatickými nuancemi. Chuť je svěží a plná, se závěrem, který je příjemně suchý a sametově hebký.

Skvěle se hodí jako aperitiv a výborně doplňuje mořské plody či bílé maso. Vyzkoušejte jej také v kombinaci s asijskou kuchyní.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

5 ks
Skladem

Carpineto Dogajolo bianco 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. Vinarská revoluce, přitahující nové investice a mladé vinarské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controlata 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, ohrančené 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
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Grechetto, Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podminěně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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 alergeny. Přesné složení a alergeny 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