

Castello di Ama Chianti Ama 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0304100

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Sangiovese (80%), kterou doplňují další typické odrůdami pro Chianti: Canaiolo (8%), Malvasia Nera a Merlot vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Vynikající Chianti mimořádné elegance, v Itálii i ve světě považováno mezi nejlepší svého druhu. Dává vyniknout nejlepším vlastnostem odrůdy Sangiovese. Má granátově červenou barvu, příjemné aroma s náznakem koření. Plná, zakulacená chuť, harmonická, velmi působivá jak pro znalce, tak laika, s náznakem švestek a lesních plodů.

Vhodné prakticky ke každému jídlu, spíše však ke světlejšímu masu.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Castello di Ama Chianti Ama 0.75l

» Vína

Popis

V srdci oblasti Chianti Classico, mezi městečky Gaiole a Radda, se Sienou na horizontu se nachází jedno z nejlepších a světově nejuznávanějších vinařství Toskánska. Zásluhy na tomto nesporném úspěchu vinařství má majitelka paní Lorenza Sebasti a enolog Marco Palanti, kteří tvoří nerozlučnou dvojici nejen v práci, ale i v soukromém životě. V majetku vinařství je 250 ha zemědělské půdy, z čehož je 90 ha vinic a 40 ha oliv. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce 450 m a byly nově vysázeny mezi roky 1964 a 1978. Všechna vyráběná vína pochází výlučně z vlastních vinic a jsou charakterizována jednotným stylem. Kromě tradičních odrůd vinařství velmi úspěšně experimentuje s mezinárodními odrůdami jako je Merlot, Pinot Nero a Chardonnay, které byly vysázeny začátkem 80. let dvacátého století. Nicméně každá odrůda vyjadřuje a podtrhuje nezaměnitelný výraz tohoto mimořádného „terroir“. Marco Palanti je jedním z nejvíce respektovaných vinařů v Toskánsku. V roce 2005 se stal prezidentem Consorzia Chianti Classico. Vinifikace probíhá v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou a následně zrání v dubových sudech druhého použití. Podstatou tohoto vína je mládí a živost, proto se víno stáčí do lahví a uvádí na trh bez prodlení, aby jeho jasný ovocný charakter a energická svěžest nevybledly. Šťavnatá chuť červených bobulí, střední tělo a dostatek hladkých tříslovin z něj dělají skvělou volbu pro uzeniny, těstovinové pokrmy na bázi rajčat nebo třeba pikantní pizzu s feferonkami, o kterou se podělíte s rodinou a přáteli. Vinařství Castello di Ama, známé jako jeden z předních výrobců v Chianti, se proslavilo v 80. letech 20. století díky svému průkopnickému vínu L'Apparita složenému ze 100% Merlotu. Toto mimořádně stářím proslulé víno pomohlo vytvořit pověst italské produkce Merlotu světové úrovně, přičemž víno L'Apparita z roku 1987 skutečně porazilo vína Pétrus 1988 a Le Pin při slepé degustaci na švýcarské Académie du Vin. Zámek Castello di Ama se nachází v srdci Chianti Classico nedaleko města Gaiole a pyšní se 90 hektary vinic vysázených na nejlepším terroir regionu. Dnes je statek známý také pro svá vynikající vína tradičního stylu Chianti, jako je Ama, která se vyrábí téměř výhradně z hroznů Sangiovese vypěstovaných na statku. Aby se ovoce dostalo do vinařství ve vynikající kondici, sklízí se ručně a pečlivě se třídí.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Ama
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Chianti Classico
Klasifikace vinice	Classico
Ročník	2019
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
EU Distributor	CASTELLO DI AMA LOCALITÀ AMA 53013 - GAIOLE IN CHIANTI (SIENA), 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.