

Chianti Classico Carpineto Jéroboam 3.0l

» Vína



EAN

8003015708543

Kód produktu

I0309928

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80-90% Sangiovese doplněné o Canaiolo a další typycké odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Chianti Classico se nachází v nádherné krajině mezi Florencií a Sienou. Vinice leží v malém městečku Dudda blízko Greve in Chianti, v nadmořské výšce 350 metrů, na svazích směřujících na jih a jihozápad. K pěstování hroznů pro toto víno je vyhrazeno asi 35 hektarů vápenité půdy s obsahem jílu a pískovce. Metoda vedení na kordony a čípky umožňuje dosáhnout hustoty 5 600 keřů vinné révy na hektar. Klimatické podmínky mají středozezemní charakteristiku, s teplým létem a mírnou zimou.

Tmavě rubínověgranátová barva, fialové odlesky. Ve vůni intenzivní vonné koření, marmeláda z tmavých bobulí, lehce kořeněné. Na patře plné, jemně ovocné, tóny černého a červeného rybízu, živě strukturované, nugát, chuť dřeva je ve víně dobře integrována, v závěru tóny višňi, dobrý potenciál vývoje.

Jeden z neznámějších italských pojmů vůbec - Chianti. Víno z oblasti Toskánsko postavené dominantně na odrůdě Sangiovese, kterou z menší části doplňuje odrůda Canaiolo. Víno leželo nejméně půl roku na dubových sudech a následně ještě ve sklepě v láhvi, což mu umožnilo se krásně zakulatit a stát se hladkým až sametovým. Je současně velmi mohutné, plné projevů zralého bobulového ovoce. Je skvělým společníkem zejména ke zvěřině. DOCG. Vůně intenzivní, třešně, bobulové ovoce. Chuť plné tělo, sametová, kulatá. Doporučujeme k grilované hovězí maso a zvěřina.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

1,00 ks
Skladem

Chianti Classico Carpineto Jéroboam 3.0l

» 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 nejprestižnějších toskánských apelací 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 lým obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné číslo fiasco), či lahvemi o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampičky 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 městy Greve, Castellina a Gaiole, které vinarští této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou většinou členy Consorzia, které má ve znaku černého kohouta - gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a spolu s viny 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
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2015
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	Canaiolo, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) v dubových sudech
Zrání	
Objem	3 000 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	dárkové, Double Magnum, holá lahev, Extra size

LMIV & Doplnkové parametry

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