

# Donnafugata Chardonnay Chiaranda 0.75l

» Vína



Kód produktu

I1700651

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy typických sicilských odrůd Chardonnay a Ansonica vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Sicílie - suché

Slámově žluté barvy, nabízí intenzivní buket s citrusovými (citrónová kůra) a zázvorovými tóny, květinové tóny košťete, bylinek a elegantní náznaky pražených lískových oříšků a vanilky dané dlouhým zráním. V ústech je široká a strukturovaná, s příjemnou sladkou a minerální texturou. Dlouhotrvající bílá, bohatá na nuance a s velkým potenciálem stárnutí.

Víno debutovalo v roce 1992 jako Chiaranda del Merlo podle názvů dvou vinic, kde se pěstovaly hrozny Ansonica a Chardonnay. O deset let později bylo jméno zjednodušeno na Chiaranda a etiketa byla obohacena o ženskou postavu, která naznačuje složitost a rafinovanost. Víno zraje šest měsíců na nových barikových sudech, poté na láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

4,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Donnafugata Chardonnay Chiaranda 0.75l

» Vína

## Popis

Stejně vinice, kde se Donnafugata zrodila, se nacházejí v srdci západní Sicílie, mezi kopci Contessa Entellina. Panuje zde středomořské klima s dešti koncentrovanými v podzimních a zimních měsících, suchými a větrnými léty a velkými výkyvy teploty vzduchu mezi dnem a nocí. Terén: Nadmořská výška od 200 do 600 m nad mořem; kopcovitý; středně jílovité půdy se subalkalickou reakcí (pH od 7,5 do 7,9) bohaté na živiny (draslík, hořčík, vápník, železo, mangan, zinek) a celkový obsah vápence od 20 do 35 %. Vinice: Špalířový systém s kordonovým prořezáváním, ponechání 6 až 10 pupenů na rostlinu. Hustota výsadby 4 500–6 000 rostlin/hektar, s výnosy od 40 do 85 centů/ha (od 0,8 do 1,7 kg na rostlinu). Podnebí: Mírné zimy. Suchá a větrná léta s velkým rozsahem teplot vzduchu mezi dnem a nocí (16–18 °C), ideální pro produkci zdravých hroznů, bohatých na aroma a dokonalé zrání. Průměrné roční srážky za posledních deset let činily 670 mm. Vinařské usedlosti Donnafugata se nacházejí na Sicílii. Jedná se o výjimečný rodinný podnik se stopadesátiletou tradicí výroby vína vysoké kvality, věrně reflektující přírodní podmínky Sicílie. Giacomo Rallo, představitel již čtvrté generace nejstarší sicilské rodiny produkující víno, založil společně se svou ženou Gabriellou Ancaa se svými dvěma syny José a Antonio moderní vinařství. Oblast Donnafugata je historické místo, kam spisovatel Giuseppe Tomasi di Lampedusa zasadil děj svého slavného románu "Gattopardo" (Leopard). Donnafugata byla v 8. století nazývána území Belice, kde královna Marie Karolína, manželka Fendinanda IV. Bourbonského, našla zázemí při útěku ze svého neapolského sídla. Donnafugata a její vína spojují výsledky nejmodernějších enologických výzkumů, úctu k vinařským tradicím regionu a nový rozvoj technické výroby vína s ohledem na ekologičtější využití přírody. Vinohrady a sklepy se nacházejí na pahorcích Belice v oblasti Contessa Entellina a na ostrově Pantelleria. Vinice umístěné v těchto oblastech dávají díky vynikajícím klimatickým podmínkám charakteristické půdě hrozny té nejvyšší kvality. Vína Donnafugata zrají a jsou lahvována ve starých sklepech rodiny Rallových v Marsale. Suché a větrné podnebí zaručuje kvalitní zdravé hrozny ovocné chuti a krásné vůně, které nás dokážou vždy potěšit.

## Hlavní parametry

Značka	Donnafugata
Původ	Itálie, Sicílie
Barva	bílá
Oblast & obec	Contessa Entellina
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Chardonnay
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	odřůdové víno révové
Výrobce	Donnafugata Cantine Storiche Via Sebastiano Lipari, 18 91025 Marsala (TP), 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.