Fantini Chardonnay Terre di Chieti 0.75l

» Vína





Kód produktu	I1500605

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo, Terre di Chieti - suché

Víno s jemným ovocným aroma citrusových plodů. Na chuti elegantní a osvěžující s tóny exotického ovoce, citrusů, banánů a čerstvé a živoucí kyselinky. Je lehké a příjemně pitelné.

Terre di Chieti je italská vinařská oblast nacházející se v provincii Chieti v regionu Abruzzo. Od roku 1995 nesla označení IGT (Indicazione Geografica Tipica) pro regionální zemská vína. Vinařské apelační předpisy prošly v nedávné době reformou a tato specifická provincionální značka byla formálně sloučena do širšího regionálního označení IGP Terre d'Abruzzo.Tato oblast leží mezi Jaderským mořem a pohořím Apeniny (s masivy Maiella a Gran Sasso). Specifické mikroklima s výraznými rozdíly mezi denními a nočními teplotami dává tamním vínům nezaměnitelnou svěžest a výrazné aroma.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Fantini Chardonnay Terre di Chieti 0.75l

Popis

Terre di Chieti je italská vinařská oblast nacházející se v provincii Chieti v regionu Abruzzo. Od roku 1995 nesla označení IGT (Indicazione Geografica Tipica) pro regionální zemská vína. Vinařské apelační předpisy prošly v nedávné době reformou a tato specifická provincionální značka byla formálně sloučena do širšího regionálního označení IGP Terre d'Abruzzo.Tato oblast leží mezi Jaderským mořem a pohořím Apeniny (s masivy Maiella a Gran Sasso). Specifické mikroklima s výraznými rozdíly mezi denními a nočními teplotami dává tamním vínům nezaměnitelnou svěžest a výrazné aroma. V roce 1582 princezna Margherita d´Augusta, dcera císaře Karla V. a manželka Ottavia Farnese koupila město Ortona za 52 000 dukátů. Okouzlena nedotčenou přírodou a malebným krajem se rozhodla vystavět palác " Pallazo Farnese " na pobřeží tohoto krásného přístavního města kde by strávila své stáří. Odjakživa vkládala velké úsilí do obhospodařování svých polí, zejména pak vinohradů. Její víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese. Současná generace Farnese se snaží zachovávat tradice i vysokou úroveň nabízených vín. Vína z vinařství Farnese jsou živým obrazem celého regionu Abruzzo - počínaje nádhernou krajinou, ve které jsou jejich vinice umístěny. Leží na úpatí apeninského pohoří a táhnou se až k moři. Mají ideální sluneční expozici a vynikající místní mikroklima, které jim může celá Evropa závidět. Díky tomu se zde daří pěstovat vynikající surovinu pro výrobu vín. Hrozny pocházejí z vinic v údolí Farneto. Výroba a zrání pak probíhá v úchvatných sklepích Caldora Castle, které prošly šetrnou rekonstrukcí tak, aby byla zachována tradice, ale zároveň splňovaly požadavky moderního vinařství. Právě vysoké nároky na technologické zázemí považují u Farnese za absolutní základ výroby vín. Říkají: „Tvrdá a náročná práce ve vinicích nedává smysl ve chvíli, kdy nejste schopni zachovat jistý „standard" výroby od zpracování hroznů až po lahvování". Na celý proces výroby proto každoročně dohlíží team 6 enologů a winemakerů. I dnes se hrozny pro vína Farnese kultivují na stejných vinicích na severních straně v údolí řeky Morro, kde se těší vynikající expozici. Velký vliv na kvalitu místních hroznů má i nedaleká hora Maiella (3000 m), která vytváří perfektní klimatické podmínky pro vytváření exelentních vín. O čtyři století později se vína se jménem Farnese opět produkují ve stejném údolí Colline Teramane, které díky obrovnské kvalitě hroznů získalo apelační označení DOCG. Vinařství Farnese, dnes již hojně obklopo množstvím monumentálních podniků, se rozprostírá na ploše 13 tisíc metrů čtverečních, které byly zcela rekultivovány v roce 2004. Dnešní vlastníci Valentino Sciotti a Camillo De Iuliis shrnují filosofii vinařství do dvou slov “Progetto Qualita” (u nás jedním slovem “kvalita”). Tato filosofie je striktně následována každým pracovníkem vinařství, idkyž role, kterou ve výsledném vínu hraje je minimální. Tento standard provádí víno od počátku, tedy od práce na vinici, až po láhev. O tom svědčí i velice cílevědomý mladý tým nadaných enologů, vedený uznávaným profesionálem Filippem Baccalaro a Profesorem Mariem Ercolino. víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese.

Hlavní parametry

Značka	Fantini vini
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Abruzzo, Itálie
Oblast & obec	Terre di Chieti
Ročník	2021
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Farnese Vini S.r.l. Via Dei Bastioni 1 66026 Ortona (CH) – Itálie