Fantini Edizione rosso Cinque Autoctoni 0.75l

» Vína



FANTINI

Kód produktu	I1500668

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7% a Malvasia Nera 5% vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo a Puglia - Notaresco, Ortona, Sava, Manduria - suché

Číslo na přední straně etikety je číslem, které vyjadřuje o kolikátý se jedná ročník od první produkce v roce 1999. Protože hrozny se sklízí z vinohradů ve dvou různých oblastech, víno může být deklarováno pouze jako stolní víno VDT.

Víno má temně rudou barvu, ve vůni komplexní tóny zralého bobulového ovoce, švestek, ostružin. V závěru se objevuje dotek tabáku. V chuti je víno plné, strukturované, s příjemnými třískovinami. Stále plné ovocnosti s malým náznakem vanilky a čokolády. Potenciál zrání dalších 10 let.

Zraje 13 měsíců v dubových sudech.

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

Fantini Edizione rosso Cinque Autoctoni 0.75l

» Vína

Popis

Víno oceněné jedním z hlavních italských hodnotitelů vín - Luca Maroni - jako "Best red wine of Italy" "Nejlepší italské červené víno pro roku 2020" - platí pro aktuální ročník 2017. Zopakovalo tak úspwch svého předchůdce z ročníku 2015. Navíc získalo 99 bodů. Edizione Cinque Autoctoni je mohutné červené italské víno z pěti lokálních odrůd - Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro a Malvasia Nera. Farnese je jedním z předních italských vinařství a Edizione Cinque Autoctoni je pro ně v pravém slova smyslu vlajkovou lodí. Poprvé toto víno vzniklo v ročníku 1999. Od té doby se každý nový ročník čísluje jako "Edizione" - ročník 2017 je tedy "Devatenáctka" a aby těch čísel nebylo málo, tak bylo v nejnovější ročence pro rok 2019 zvoleno Lucou Maronim jako Nejlepší červené italské víno s 99 body (v jeho hodnocení dokonce z 99 možných). 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
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Montepulciano, Primitivo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Abruzzo, Itálie
Ročník	2021
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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