Marchesi Mazzei Concerto di Donterutoli 0.75l

» Vína



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

MAZZEI
1435

EAN	8016118261136
Kód produktu	I0310110

Toskánské vinařství Mazzei vyrábí víno Concerto di Fonterutoli od roku 1981. Bylo jedním z průkopníků tzv. supertoskánských vín a ve své době patřilo mezi TOP 10 vín. Je vyrobeno z 80% odrůdou Sangiovese a 20% tvoří Cabernet Sauvignon z vinohradů stáří 20-35 let z okolí Castellina in Chianti. Podloží je kamenité tvořené rozloženým vápencem a pískovcem. Ruční sběr a macerace na slupkách po dobu 14-18 dní. Zrání v malých francouzských sudech 225l po dobu 18 měsíců - 70% jsou sudy nové. Poté další 4 měsíce v betonovém tanku a následuje lahvování.

Tmavší rubínová barva. Aroma ostružin, tmavých třešní, švestek, koření a hořké čokolády. Víno je plnější, koncentrované s tóny po koření. Dochuť je elegantní a dlouhá s pevným tříslem.

Skvělé párování k Bistecca alla Fiorentina nebo zvěřině. Servis při teplotě 17-18°C. Víno je vhodné až k 20 leté archivaci.

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

Marchesi Mazzei Concerto di Donterutoli 0.75l

Popis

Rodinu Mazzei spojuje s Toskánskem a víny dlouhodobé pouto již od 11. století. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“, z roku 1398; v roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se usedlost stala součástí rodinného panství. Od té doby, již 24 generací, rodina Mazzei vyrábí víno v Castello di Fonterutoli, které i po nedávném rozšíření zůstává srdcem společnosti. Již více než šest set let rodina Mazzei vyrábí jedinečná vína s duchem a vášní, které se obnovují z generace na generaci. Ve Fonterutoli, stejně jako v Belguardu a Zisole, se drží stejné filozofie, jejímž cílem je propagovat místní odrůdy vinné révy jako vyjádření identity regionu s ohledem na rozmanitost a přírodu, prostřednictvím udržitelného zemědělství a zlepšování s ohledem na křehkou hydrogeologickou rovnováhu, aby se zabránilo erozi půdy a maximalizovaly zásoby vody v regionu. To vše proto, aby bylo možné předat půdu v neporušeném stavu budoucím generacím. Rodina Mazzei tedy vyrábí vína v Toskánsku již více než 600 let. Castello di Fonterutoli v Chianti Classico vlastní již od roku 1435. Ve svých vinařstvích se snaží vyrábět vína, která pomáhají definovat místní odrůdy. Hluboká úcta k půdě a oddanost udržitelným postupům je základem jejich základních hodnot. Jejich cílem je zachovat půdu, aby budoucí generace mohly pokračovat v tradici toskánského vinařství. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“ v roce 1398. V roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se vinařství stal součástí rodinného majetku. Philip Mazzei byl slavný člen rodiny, narozen v roce 1730, který se setkal s Thomasem Jeffersonem v Londýně. Diskutovali o umění výrobě vína a stali se přáteli. V roce 1773 odešel Philip do Virginie sázet révu. Přišel tam s vinnou révou, olivovníky a farmáři z Toskánska. Založil vinařství, které nazval Colle, nedaleko Jeffersonova Monticello. Mazzei na jeho počest vyrábí víno s názvem „Philip“. Rodinné dědictví Fonterutoli pokračuje ve výrobě vín Chianti nejvyšší kvality. O čtyřiadvacet generací později se produkce rozšířila i za hranice Toskánska až na Sicílii a jejich vína si oblíbil celý svět. Dnes vinařství řídí bratři Francesco a Filippo Mazzei. Jejich sestra Agnese se dala k podnikání v oblasti architektury. Nejstarší vinice rodiny se nacházejí ve třech sousedních vesnicích Castellina, Castelnuovo Berardenga a Radda. Ve vinicích Castello di Fonterutoli, Belguardo a Zisola rodina Mazzei praktikuje udržitelné zemědělství, aby zajistila stabilitu tohoto jedinečného ekosystému. Eliminovali proces chemického hnojení a odstraňování plevele. Recyklují veškerý výrobní odpad včetně stonků, výhonků, olivových výlisků a koňského hnoje. Tento materiál se mění na organické hnojivo. Jejich mikroklima ovlivňuje blízkostí oceánu. Region se vyznačuje nízkou vlhkostí a srážkami. Půdy obsahují oba druhy vápence Albarese, spolu s pískovcovými skalami. Střední textura a písečné složení zadržuje vodu a má vysokou drenážní kapacitu.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi Mazzei
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	víno ze starých keřů & Vieilles Vignes & Alte reben
Původ	Itálie, Toskánsko
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.
Výrobce	Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei, Via Ottone III di Sassonia n. 5 Loc, 53011 Fonterutoli SI, Itálie