

Rosso di Montalcino Carpineto 0.75l

» Vína



| | |
|--------------|---------------|
| EAN | 8003015711109 |
| Kód produktu | I0309969 |

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Sangiovese s malým podílem Canaiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko, Montalcino - suché

Rosso z jedné z nejlepších poloh obce Montalcino. Ukázkové Sangiovese kombinující v sobě robustnost a eleganci. Víno má výraznější rubínovou barvu, ve vůni nabízí tóny třešňů, švestek, fialky nebo lesního podrostu. Chuť je plnější, podmanivá, víno se doslova rozplývá na jazyku. Najdete v ní tóny červených peckovin, lékořice, tabáku, rozmarýnu nebo bílého pepře. Třísloniny jsou krásně integrované. Esence tradičního stylu, okouzující víno s dlouhým závěrem.

Barva: Rubínově červená s teplými granátovými tóny.
Vůně: Čistá, s nádechem květin, zejména fialek.
Chuť: Sametové, pikantní, kulaté, s vynikající strukturou.

Víno zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Rosso di Montalcino Carpineto 0.75l

» Vína

Popis

Tenuta Carpineto v Montalcino stojí v nadmořské výšce přes 500 metrů nad mořem, což je jeden z nejvyšších bodů v rámci označení. Struktura půdy je tvořena opukou a nahromaděním jílu, které pocházejí z eocénu (před 15 miliony let). Vinice jsou obklopeny hustým středomořským křovím, které je chrání před vlhkými západními proudy přicházejícími z Maremmy; také díky jejich expozici víno odhaluje náznaky lesních plodů a středomořských bylin. Skutečně jedinečné mikroklima, které dodává vínům aromatickou intenzitu, živou kyselinku a výraznou eleganci a také neuvěřitelnou životnost. 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 jedinečnou intenzitu a jejich schopnost dlouhodobého zrání. Riserva zraje o 6 až 12 měsíců déle, než vyžadují pravidla DOCG. Produktová řada obsahuje vína od nejprestižnější toskánské apelace 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 čele stojí Piero Antinori. Vinařská revoluce, přitahující nové investice a mladé vinařské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozřejmě na mysli komerční asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlům) s lým obalenými flagony nazývanými fiaschi (jednotné číslo fiasco), či lahve o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampičky nebo svíčky. 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, ohrančené trojúhelníkem městy Greve, Castellina a Gaiole, které vináři této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico DOCG se řadí 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 vínem stejného renomé, jako jsou např. Barolo či Sassicaia, se řadí 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 vyseletoval a vyšlechtil klón odrůdy Sangiovese - Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dalšími významnými zónami DOCG jsou Víno 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 |
| Původ | Itálie, Toskánsko |
| Barva | červená |
| Ročník | 2018 |
| Oblast & obec | Montalcino |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Odrůda | typická toskánská odrůda & Sangiovese |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) v dubových sudech |
| Zrání | 750 ml |
| Objem | 13,00 % |
| Alkohol ABV | holá lahev |
| Balení | |

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. |