

San Felice Chianti Classico Gallo Nero 0.75 l

» Vína




SAN FELICE
AGRICOLA

Kód produktu

I0302200

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Čistá jiskrná barva s fialovými odlesky. Aroma vína je nádherně ovocné se stopou černého rybízu, třešně a vanilky. Chuť je plná s tóny červeného lesního ovoce a višně. V závěru vína je patrné zrání na sudu, které dodává vínu stopu tabáku a vanilky.

San Felice Chianti Classico je známé svým komplexním aroma, skládá se z tónů připomínajících uschlý květ červené růže, doprovázený výraznou notou ušlechtilé růže. Příímý aromatický výraz je něžný, delikátní. Na patře se víno prezentuje bohatými a vyváženými taniny, které přecházejí v dlouhotrvající, elegantní závěr s nádechem zralého ovoce a pikantních bylin. V ústech je víno alkoholově nasládlé, vláčné sametové, s pevnou strukturou třísloviny. Ústnímu aroma dominuje tón vyzrálé višně. Trvání aromatické intenzity je středně dlouhé.

Ideální servírovat při teplotě 16-17°C. Vhodně provází výraznou úpravu bílého masa a drůbeže na hříbech, pečenou hovězí roštěnku bez výrazné omáčky, ale také pečenou pernatou zvěřinu. Toto víno je také výborným doplňkem k zralým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství v dodavateli:

expedujeme ihned
Skladem

San Felice Chianti Classico Gallo Nero 0.75 l

» Vína

Popis

Vynikající toskánské vinařství, které bylo průkopníkem klíčového rozvoje v regionu Chianti Classico za posledních 40 let. Toto renomované panství se sídlem v Castelnuovo Berardenga, asi 30 mil jihovýchodně od Florencie a na jižním konci zóny Chianti Classico, zahrnuje 140 hektarů vinice, sklep, asi 17 000 olivovníků a vesnice s prestižním hotelovým komplexem. Vinař Leonardo Bellaccini vyrábí portfolio vín, které je vysoce uznávané a oceněné mnoha cenami - klasické projevy vysoké kvality Sangiovese. Toto je průkopnické vinařství - produkující předchůdce Supertuscanů, Vigorello (první víno v regionu Chianti Classico vyrobené výhradně z červených hroznů) koncem 60. let 20. století. Následovalo představení Poggio Rosso v 70. letech (první příklad Chianti Classico 'Cru') a poté jeho partnerství s univerzitami ve Florencii a Pise v 80. letech. V době, kdy se jiné statky zaměřovaly na mezinárodní odrůdy, vedlo toto partnerství k rozvoji jejich Vitiarium neboli experimentální vinice, kde pěstuje a studuje původní odrůdy révy (jako je Pugnitello) již více než 30 let. San Felice bylo také mezi prvními statky Chianti Classico, které produkovaly víno 'Gran Selezione' - nová klasifikace zavedená jako nejvyšší kvalitativní úroveň pro vína v regionu - s inauguračním ročníkem 2010. San Felice leží v sousedství sesterského pozemku Villa la Pagliaia - a má další panství, Campogiovanni, v Montalcino. V roce 2022 San Felice získalo akreditaci Equalitas 'Udržitelná organizace' pro své vinice, vinařství/sklep a stáčírnu. Jedná se o italský program, který podporuje udržitelnost v celém dodavatelském řetězci vína a vytváří celosvětově uznávaný model udržitelné kvality, který je založen na třech základních pilířích: environmentálním, sociálním a ekonomickém. V rámci toho podniká San Felice různé iniciativy, mezi něž patří terasové a neustálé analýzy flóry a mikrofauny ve vinicích, které pomáhají chránit půdu omezením její eroze; udržitelné hospodaření na vinicích díky „preciznímu vinohradnictví“, které umožňuje ad hoc ošetření a přežívání pro každou rostlinu, což vede k nižšímu dopadu na životní prostředí a vyšší kvalitě produktu; výstavba nové čistírny sloužící sklepu a všem dalším budovám v areálu, což umožnilo udržitelné hospodaření s vodou prostřednictvím velmi sofistikovaného a automatizovaného procesu čištění; a investice do fotovoltaiky, která jim umožnila vyrobit 100 % svých požadavků na elektřinu. San Felice vždy věnovaly velkou pozornost biologické rozmanitosti odrůd vinné révy: s experimenty zahájenými ve Vitiarium byly vysazeny a studovány stovky odrůd již více než třicet let, abychom zabránili ztrátě svého genetického dědictví a za cenný příspěvek, který mohou poskytnout rozmanitosti našich vinic.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | San Felice |
| Druh | mystické toskánské víno Chianti |
| Původ | Itálie, Toskánsko |
| Barva | červená |
| Ročník | 2023 |
| Oblast & obec | Chianti |
| Klasifikace původu | DOCG |
| Klasifikace vinice | Classico |
| Odrůda | typická toskánská odrůda & Sangiovese |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | v dubových sudech |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Società Agricola San Felice S.p.a. Piazza Tre Torri 3, 20145 Milán, 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. |