

San Felice Vermentino 0.75 l

» Vína




SAN FELICE
AGRICOLA

Kód produktu

I0302255

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Vermentino vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Toskánsko - Maremma - suché

Slámově žlutá. Ve vůni se objevují tóny grapefruitu a citrusů, spolu s jarními květy a čerstvě posekaným senem. Chuť vykazuje osvěžující svěžest s jemným citrusovým pozadím. Vynikající jako aperitiv. Perfektní doplněk k lehkým předkrmům a téměř ke všem rybám.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

San Felice Vermentino 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 Pugnetello) 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
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	bílá
Ročník	2024
Oblast & obec	Maremma
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Vermentino & Rolle
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
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 alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.