

San Felice Vin Santo Chianti Classico Belcaro 0.375l

» Vína




SAN FELICE
AGRICOLA

Kód produktu

10302250

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Malvasia a Trebiano vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - sladké

Tradiční toskánské dezertní víno se pije k sladkým dezertům anebo jen tak k meditaci. Připravuje se z vybraných hroznů bílých odrůd, které po sklizni vysychají několik měsíců na rohožích z rákosu. Víno poté více než 5 roků kvasí a zraje v malých 100 l třešňových, dubových a kaštanových soudcích. Plná vůně sušených rozinek a meruněk, sladká sametová chuť s výraznou meruňkovou marmeládou. Špičkové toskánské Vin Santo.

Vyzrálé dezertní toskánské víno vhodné jako doprovod ke sladkým moučnickům či plísňovým sýrům. Krásný jantarový odstín, uvolňující tóny pražených mandlí, medu a jemného koření. V chuti je svěží kyselost s dokonale vyváženou úrovní sladkosti.

Ideální k dezertům a petits fours, zejména k těm s mandlemi, ale také k ovčímu sýru a vyzrálé gorgonzole. K foie-gras, brzlík, dezerty.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

San Felice Vin Santo Chianti Classico Belcaro 0.375l

» Vína

Popis

Zjednodušeně slámové víno Vin Santo (nebo v překladu „svaté, požehnané“ víno) z Toskánska. v Toskánská specialita která se vyrábí už několik staletí, a to asi bez větších změn v technologii, dnes si těžko představíte toskánské víno, které by bylo tradičnější a "autentičtější". Obecně patří do skupiny vín zvaných "passito", jak se v Itálii říká vínům z částečně usušených bílých i modrých hroznů, která mohou mít po vykvašení různý obsah zbytkového cukru. I Vin Santo se vyrábí v různých stylech, od suchého po velmi sladké, ale většinou se nabízejí sladká. Vyrábí se tradičním oxidačním způsobem kdy se hrozny z odrůd Trebbiano a Malvasia (a také ze Sangiovese, které se používá pro Vin Santo Occhio di Pernice) nechávají přes zimu schnout v dobře větraných půdních prostorách a vylisovaný velmi sladký mošt se zapečetí do 50litrových soudků, na jejichž dně jsou kvasničné kaly z předešlé šarže. Víno se nechá pomalu kvasit a následně zraje bez jakéhokoliv dolévání a celý proces může trvat mnoho let, minimálně tři, ale nejčastěji pět až šest let. 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 prořezávání 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	Vin Santo
Detail	přírodné sladké víno & Vin Doux Naturel
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	bílá
Ročník	2016
Oblast & obec	Chianti
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	Malvasia, typická toskánská odrůda & Sangiovese, Trebbiano
Přívlastek	Slámové víno
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	5 let, v dubových sudech
Objem	375 ml
Alkohol ABV	16,50 %
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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.