

Antinori Chianti Péppoli dárková sada vín 2x0.75l

» TIPy na dárky » Degustační sety



Kód produktu

I0301125

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Sangiovese a je doplněno 10% směsí odrůd Merlot a Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico. Je založeno z . Jsou použity nejlepší hrozny z oblasti Péppoli. Zraje v tradičních 55 hl dubových sudech minimálně 9 měsíců. 10% vína zraje v sudech z amerického dubu.

Víno má velmi tmavou barvu a komplexní, bohaté aroma květin, ovoce a vanilky s dotekem dřeva. Je skvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Antinori Chianti Péppoli dárková sada vín 2x0.75l

» TIPy na dárky » Degustační sety

Popis

Panství Péppoli se nachází 5 km severovýchodně od usedlosti Tignanello. Z celkové rozlohy 100 hektarů je 50 hektarů osázeno vinicemi. Ty jsou domovem P?ppoli Chianti Classico DOCG. V roce 1379 byl nedaleký klášter Badia a Passignano částečně zničen a později opuštěn. Jeho rozsáhlé majetky, včetně panství P?ppoli, byly rozděleny mezi šlechtické rodiny. Prvními majiteli byla rodina Gondi a poté rodina Cerchi, která v šestnáctém století postavila malou elegantní kapli zasvěcenou svaté Umilianě, která v klášteře pobývala. Již od středověku se o vinice starají mniši z Vallombrosi. Rodina Antinori vlastní panství od roku 1985. Přes neobvyklou východní/severovýchodní expozici vinic je zdejší mikroklima naprosto ideální. Nedaleké údolí zajišťuje optimální teplotu a její štěrkové půdy bohaté na minerály dávají hroznům Sangiovese živý ovocný charakter. Vinice jsou osázeny především odrůdou Sangiovese s malým procentem doplňkových odrůd, jako jsou Merlot, Syrah a Malvasia. Kromě vína zde najdeme 27 hektarů olivových hájů s 5 500 olivovníky, z nichž některé jsou až staletí staré. Najdeme zde odrůdy Frantonio, Leccino a Moraiolo, které se pěstují pro výrobu BIO extra panenského olivového oleje. Od roku 2013 probíhá vinifikace hroznů Péppoli ve sklepích v Antinori nel Chianti Classico. Zrání probíhá v tradičních velkých sudech ze slavonsého dubu a malá část produkce v nerezových kádích.

Hlavní parametry

Značka	tenuta di Péppoli
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2018
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.