

Antinori Franciacorta Blanc de Blanc 0.75l

» Vína



Kód produktu

SE110210

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 85% Chardonnay a 15% Pinot Blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardie, Franciacorta - Brut

Víno s jemným perlením a světle žlutou barvou zanechává na hladině jemnou pěnu. Výraznější, expresivní vůně s tóny květín a ovoce, kde převládají jablka a bílé broskve.

Příjemné, svěží a harmonické víno s elegantním průběhem. Vhodné jako aperitiv, k rybám nebo jen tak na popíjení.

Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 24 měsíců na kvasných kalech.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno
na cestě 6,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Antinori Franciacorta Blanc de Blanc 0.75l

» Vína

Popis

Má světle žlutou barvu, krémové perlení a elegantní, vytrvalé bublinky. Vůně je aromatická a výrazná, s ovocnými a květinovými tóny připomínajícími jablka a bílé broskve. Chuť je živá a svěží, vyznačuje se skvělou rovnováhou a patrnou elegancí i jemností. Ideální teplota pro podávání vína je 7-9 °C. Hodí se k předkrmům, jako aperitiv i k rybám. Díky své živé svěžesti je také vynikající volbou jako nápoj po večeři. Víno vyrobené ve vinařství Montenisa v regionu Franciacorta. Řada „Classics“ – zahrnující vína Marchese Antinori Cuvée Royale, Rosé a Blanc de Blancs – vznikla spojením zkušeností rodiny Antinori a vynikajícího vinařského potenciálu oblasti Franciacorta; tato vína se vyrábějí z pečlivě vybraných hroznů odrůd Chardonnay, Pinot Nero a Pinot Bianco. Mošt kvasil v nerezových tancích. Druhotné kvašení probíhalo v lahvi a víno před degoržáží zrlo 24 měsíců na kalech. Vinařství Montenisa se rozkládá v okolí osady Calino, nedaleko jezera Iseo a v samotném srdci apelace Franciacorta. Vinice obklopující vilu, která je majetkem rodiny Maggi, tvoří od roku 1999 jádro produkce vín Marchese Antinori Franciacorta. Marchesi Antinori má velmi dlouhou a pestrou rodinnou historii, která trvá již po 26 generací, a rodina vyrábí vína již přes 600 let. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala. Některé kroky byly velmi odvážné, ale vždy s neoblomným respektem k rodinné tradici a danému kraji. Dnes je ředitelem společnosti Marchese Piero Antinori, kterému asistují jeho tři dcery Albiera, Allegra a Alessia. Kvalita a tradice, vášeň a instinkt charakterizují filozofii vinařství Antinori a řadí ho tak k nejlepším italským producentům špičkových vín. Marchese Piero Antinori říká: „Starověké kořeny hrají velmi důležitou roli a jsou součástí naší filozofie, ale nikdy nás nebrzdí v nových výzvách!“ Antinori stále experimentuje na vinicích, ve sklepích, s novými klony vinných odrůd, polohami vinic, fermentačními metodami a teplotou, s tradiční i moderní vinifikací, druhy dřeva, velikostmi a stářím sudů a samozřejmě se stařením v láhvi. S pohledem do budoucnosti Piero říká: „V naší knihovně je spousta knih, ale stále jich není dostatek. Naše poslání stále není u konce. Chceme ukázat ohromný potenciál našich vinic – těch současných i těch ještě neobjevených.“

Hlavní parametry

Značka	tenuta Montenisa
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot blanc
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Lombardie
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
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.
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie