

Antinori Franciacorta Cuvée Royale 0.75l

» Vína



Kód produktu

SE110200

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 78 % Chardonnay, 12 % Pinot Noir a 10 % Pinot Blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardie, Franciacorta - Brut

Má světle žlutou barvu, krémové perlení a elegantní, vytrvalé bublinky. Ve vůni připomíná bílé broskve, chlebovou kůrku a kvasnice. Výrazná vyváženost a živost jsou typické pro kvalitní víno typu Brut.

Ideální teplota pro podávání tohoto vína je 7-9 °C. Díky ovocným a květinovým tónům se skvěle hodí jako aperitiv nebo k předkrmům z ryb, zeleniny či bílého masa.

Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 36 měsíců na kvasných kalcích.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě 12,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Antinori Franciacorta Cuvée Royale 0.75l

» Vína

Popis

Víno světle žluté barvy s krémovou pěnou na povrchu a s elegantním vytrvalým perlením. Vůně povzbuzuje bílé broskve, chlebovou kůrku a droždí. Pozoruhodná rovnováha a živost jsou typická pro skvělý Brut. Víno vyrobené ve vinařství Montenisa v regionu Franciacorta. Má světle žlutou barvu, jemné a elegantní perlení s krémovou pěnou. Ovocná vůně s tóny bílých broskví, chlebové kůrky a dotekem kvasnic. Chuť je pak harmonická a dlouhotrvající. 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 zrál 36 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, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Lombardie
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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 alergeny. Přesné složení a alergeny 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