

# Antinori Tignanello magnum 1.5l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



Kód produktu

I0301173

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, a 5% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - suché

Nejznámější víno od Antinori a jedno z nejslavnějších ""supertoskánských"" vín. Víno má velmi dlouhý potenciál archivace. Nádherná, lesklá, tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnaté, komplexní a bohaté na chuti s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem.

Víno zraje 16-18 měsíců v sudech z francouzského a maďarského dubu. Nádherná, lesklá tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnaté, komplexní a bohaté na chuti s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem. Víno je vhodné ke konzumaci, ale za trpělivost se Vám časem odvděčí - má velmi dlouhý potenciál archivace. Velké toskánské víno od prestižního vinaře.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Antinori Tignanello magnum 1.5l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

## Popis

Vinice Tenuta Tignanello, proslulá matka slavných vín Tignanello a Solaia, je klenotem mezi majetky Marchesi Antinori. Leží v samém srdci Chianti Classico, cca 30 kilometrů od města Florencie. Vinařství zde bylo vybudováno v 16. století. Antinori koupil Tignanello počátkem 19. století. Celkově pokrývá 325 hektarů, na 147 hektarech jsou vysázeny vinice. Samotné Tignanello má rozlohu 47 hektarů, nedaleko ležící Solaia 10 hektarů. Tyto vinice leží v nadmořské výšce 350-450 metrů, kde si mohou hrozny užít teplých dnů i chladných nocí. Pěstuje se zde typická odrůda Sangiovese, ale také moderní odrůdy jako Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Rodina Antinori zde začala experimentovat s odrůdami typu Cabernet již ve dvacátých letech minulého století. K práci s těmito odrůdami se pak vrátila v letech šedesátých a komerčně je začala používat v letech sedmdesátých. Ve velmi malém množství jsou zde také odrůdy Syrah, Pinot Nero a Merlot. Hrozny jsou sklizeny na přelomu září a října, proces výroby i staření probíhá ve starých sklepech vinařství Tignanello o rozloze 2 300 m<sup>2</sup>. Do vlastnictví patří také 7 hektarů olivovníků. 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 neblomným 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, vášně 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 sklepech, 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 Tignanello                                                         |
| Druh               | toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan                  |
| Detail             | Ikonické víno                                                             |
| Barva              | červená                                                                   |
| Ročník             | 2019                                                                      |
| Klasifikace původu | IGT & IGP                                                                 |
| Odrůda             | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, typická toskánská odrůda & Sangiovese |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)                                |
| Zrání              | v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi                             |
| Alkohol ABV        | 14,00 %                                                                   |
| Balení             | dárkové, krabička & tuba, Magnum, Extra size                              |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | víno                                                                                                                                                      |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                      |
| 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |