Capezzana Ghiae della Furba 0.75l

» Vína

Kód produktu	I0304600

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot a 10% Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Carmignano - suché

Toto supertoskánské víno začal dělat hrabě Ugo Contini Bonacossi už v roce 1979. Odrůdové složení je Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Velké víno vysoce hodnoceno odborníky z celého světa. Tmavě rubínová barva, téměř neprůhledná. Vůně jemná elegantní, nasládlá, ovocná s náznakem koření. Chuť hladká, plná, velmi vyvážené struktury. Dochuť velmi dlouhá, ovocná - připomínající drobné lesní plody, komplexní.

Velké víno se hodí k důležitým jídlům - červené maso, zvěřina, uzrálé sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Capezzana Ghiae della Furba 0.75l

Popis

Název „Ghiaie della Furba“ znamená „oblázky potoka Furba“ – a to není náhoda, neboť réva pro toto víno roste právě na říčních oblázcích podél břehů tohoto toku. Jedná se o jedno z vůbec prvních „supertoskánských“ vín. Po hodině v karafě toto nesmírně komplexní červené víno odhaluje nádherně čisté tóny tmavého ovoce, ostružin a černého rybízu, doplněné o nádechy kávy, hořké čokolády a koření. Víno zaujme svou vynikající strukturou a osobitým charakterem. I když je přístupné již dnes (samozřejmě po nezbytném provzdušnění), stále v sobě skrývá velký potenciál pro další desetiletí. Vinařství Capezzana a jeho vína mají velmi dlouhou tradici a působivou historii nejméně 1200 let starou. Ve státním archivu ve Florencii se nachází dokument – je to smlouva z r. 804 o nájmu usedlosti, spolu s vinicemi a olivovými háji. Víno se však zde pěstovalo už v předřímské době, cca před 3000 lety. Usedlost Capezzana, bývalé medicejské panství, je od začátku minulého století v majetku staré šlechtické rodiny Contini Bonacossi. Její vinice jsou součástí jedné z nejmenších DOCG oblastí – Carmignano. Je zásluhou především právě hraběte Ugo Contini Bonacossi, že se v roce 1975 vrátil vínům této oblasti historický název Carmignano, do té doby to byla jenom podoblast Chianti Montalbano. Hrabě Ugo se svými dětmi vede vinařství s tou nejlepší filosofií: „věrnost tradici, avšak tradici, která není kamenná, ale v přirozeném pohybu“ … „nesmí se ztratit charakter vína a oblasti, kde se víno vyrábí“ … „tradice je též výsledek četných zlepšení a inovací, které se průběhem času prověřují novými generacemi vinařů. Jsem přesvědčen, že je naší povinností hledat stále lepší způsoby výroby vína, tak jak se to vždy dělávalo a jak nám to dnešní technika a technologie umožňuje“… Klíčovou postavou, která přivedla Capezzanu k mezinárodnímu úspěchu, byl Ugo Contini Bonacossi. Díky jeho vedení se Capezzana zaměřila na produkci špičkových vín, která odrážejí toskánský terroir. Ugo přivedl do vinařství své děti a vnuky, kteří dnes pokračují v rodinné tradici s velkou vášní a respektem k přírodě i historii. Umožnili vinařství zavést ekologické postupy a biodynamické techniky ve vinicích, čímž posílili kvalitu a autentičnost produkce. Mezi současné klíčové osobnosti patří jeho dcera Benedetta Contini Bonacossi, která přináší do vinařství moderní pohled na marketing a přitom zachovává respekt k rodinnému odkazu.

Hlavní parametry

Značka	Capezzana
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU Distributor	Capezzana Estate, Via Capezzana, 100 59015, Carmignano Prato, 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.