Carpineto Chianti Castaldo 0.75l

» Vína



EAN	8003015100637
Kód produktu	I0309915

Jeden z nejznámějších italských pojmů vůbec - Chianti. Víno z oblasti Toskánsko postavené dominantně na odrůdě Sangiovese, kterou z menší části doplňuje odrůda Canaiolo. Víno leželo nejméně půl roku na dubových sudech a následně ještě ve sklepě v láhvi, což mu umožnilo se krásně zakulatit a stát se hladkým až sametovým. Je současně velmi mohutné, plné projevů zralého bobulového ovoce. Je skvělým společníkem zejména ke zvěřině. DOCG. Vůně intenzivní, třešně, bobulové ovoce. Chuť plné tělo, sametová, kulatá. Doporučujeme k grilované hovězí maso a zvěřina.

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

Carpineto Chianti Castaldo 0.75l

» Vína

Popis

Vinařství Carpineto bylo založeno v roce 1967, kdy se majitelé Giovanni C. Sacchet a Antonio M. Zaccheo rozhodli pěstovat v oblasti Chianti červená vína světové kvality. Toto rozhodnutí bylo na trhu novátorské, neboť Chianti spadalo do kategorie obyčejných vín. Carpinetští vizionáři si byli vědomi nevyužitého potenciálu Toskánska produkovat vynikající vína. Zavedli moderní vinařské technologie, které výrazně překonaly tehdejší standardy kvality. Pod jejich vedením získalo Carpineto mezinárodní reputaci. Jejich červená vína proslavila jejich jedinečná intenzita a jejich schopnost dlouhodobého zrání. Riserva zraje o 6 až 12 měsíců déle, než vyžadují pravidla DOCG. Produktová řada obsahuje vína od nejprestižnější toskánské apelace DOCG, až po různá specificky strukturovaná vína. Carpineto většinu produkce exportuje do 60 zemí po celém světě. 96% procent přitom tvoří červená vína, z toho většina nese označení Riserva. Vinařství získává velké množství ocenění na mezinárodních i domácích výstavách a soutěžích. Strední Itálie je oblast bývalé antické Enotrie a Toskánsko srdcem italského vinohradnictví, které se za poslední generaci posunulo rychlým krokem dopredu. Je to domov nové vlny talentovaných vinaru a kreativních enologu a spolu s regionem Piemonte tvorí podstatné základy, na kterých je postavena reputace italských vín. Prukopníkem renesance toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož cele stojí Piero Antinori. Vinarská revoluce, pritahující nové investice a mladé vinarské talenty, se odtud rozšírila i do dalších regionu Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s oznacením DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozrejme na mysli komercní asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlíkum) s lýkem obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné císlo fiasco), ci lahvemi o pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampicky nebo svícny. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických mest Florencie a Siena. dAby se víno mohlo oznacit jako Chianti, musí obsahovat mezi 75–90 % místní odrudy Sangiovese. Chianti Classico Docg je oznacení pro Chianti pocházející ze srdce této zóny, ohranicené trojúhelníkem mesty Greve, Castellina a Gaiole, které vinari této zóny získali v r. 1996. Nekterá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou vetšinou cleny Consorzia, které má ve znaku cerného kohouta – gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznejší toskánské víno a spolu s víny stejného renomé, jako jsou napr. Barolo ci Sassicaia, se radí mezi nejvetší (a nejdražší) italská vína vubec. Vína Brunello jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností. Za strujce vína Brunello di Montalcino je považováno vinarství Biondi Santi, která sídlí na panství Greppo, kde Ferruccio Biondi Santi pred více než sto lety vyselektoval a vyšlechtil klón odrudy Sangiovese – Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dašími významnými zónami DOCG jsou Vino Nobile di Montepulciano (jehož noblesnímu názvu od února 2004 hrozí nebezpecí z Bruselu!), Carmignano a Vernaccia di San Gimignano (první italské víno, které v roce 1966 dostalo oznacení DOC). Specialitou regionu je dezertní víno Vin Santo neboli „svaté víno“ vyrobené z polosuchých bobulí, které se produkuje po celém Toskánsku – viz „Toskánská vína“ níže – a které se tradicne konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Druh	mystické toskánské víno Chianti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Carpineto S.r.l. loc. Dudda 17/b, 50022 Greve in Chianti (FI), Itálie
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika