

# Carpineto Chianti Classico Riserva 1995 0.75l

» Vína



Kód produktu

10309932

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Sangiovese doplněné o Canaiolo a další typické odrůdy vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Tmavě třešňová barva, výrazná vůně přezrálých rudých a černých peckovin a bobulí podepřená nádhernou minerální vůní. Chuť je velmi podsaditá a bohatá s elegantně vyhlazenými tříslovinami. Uchovává se jemná kyselina. Tělo je mohutné a elegantní. Velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke zvěřině a ke grilovaným masům.

Vinice se nacházejí v nádherné krajině mezi Florencií a Sienou, na svazích regionu Chianti Classico, v malém městečku Dudda blízko Greve in Chianti. Vinice jsou v nadmořské výšce 350 metrů, na půdách vápenatého původu s vysokým obsahem jílu a pískovce. Používá se metoda vedení na kordony a čípky, která umožňuje dosáhnout hustoty 5 500 keřů vinné révy na hektar. Réva zde roste v typickém středomořském klimatu vyznačujícím se teplým létem a mírnou zimou.

Zrání: 12 měsíců v sudu barrique slovinského a francouzského dubu, 10 měsíců v láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno  
Skladem

# Carpineto Chianti Classico Riserva 1995 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. Střední Itálie je oblast bývalé antické Enotrie a Toskánsko srdcem italského vinohradnictví, které se za poslední generaci posunulo rychlým krokem dopředu. Je to domov nové vlny talentovaných vinarů a kreativních enologů a spolu s regionem Piemonte tvoří 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. Vínarská revoluce, přitahující nové investice a mladé vínarské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita). Prvním tímto klasickým vínem je Chianti. Nemám samozřejmě na mysli komerční asociaci Chiantishire (region takto pojmenovaný díky cetným britským usedlíkům) s lým obalenými flagony nazývané fiaschi (jednotné číslo fiasco), či lahve s pulmetrových hrdlech stocenými jako had, o jejichž obsahu se dá pochybovat a které nejlépe slouží jako stolní lampičky nebo svícny. Oblast Chianti se rozkládá kolem historických měst Florencie a Siena. Aby se víno mohlo označit jako Chianti, musí obsahovat mezi 75–90 % místní odrůdy Sangiovese. Chianti Classico Docg je označení pro Chianti pocházející ze srdce této zóny, ohrančené trojúhelníkem mesty Greve, Castellina a Gaiole, které vináři této zóny získali v r. 1996. Některá vína Chianti Classico DOCG se radí mezi nejlepší vína Itálie. Výrobci jsou většinou členy Consorziá, které má ve znaku černého kohouta – gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a spolu s vínem stejného renomé, jako jsou např. Barolo či Sassicaia, se radí mezi největší (a nejdražší) italská vína vůbec. Vína Brunello jsou legendární struktury, mocná, opulentní, s dlouhou životaschopností. Za strujce vína Brunello di Montalcino je považováno vinařství Biondi Santi, která sídlí na panství Greppo, kde Ferruccio Biondi Santi před více než sto lety vyselekoval a vyšlechtil klón odrůdy Sangiovese – Sangiovese Grosso alias Brunello, tak jak je známe dnes. Dalšími významnými zónami DOCG jsou Vino Nobile di Montepulciano (jehož noblesnímu názvu od února 2004 hrozí nebezpečí z Bruselu!), Carmignano a Vernaccia di San Gimignano (první italské víno, které v roce 1966 dostalo označení 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 tradičně 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 ( podminěně až 9 g/l )       |
| Přívlastek         | Riserva                                            |
| Původ              | Itálie, Toskánsko                                  |
| Klasifikace vinice | Classico                                           |
| Ročník             | 1995                                               |
| Zrání              | v dubových sudech                                  |
| Produkce           | vino vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení             | holá lahev                                         |
| Alkohol ABV        | 13,50 %                                            |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | víno                                                                                                                                                      |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                      |
| 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             | Carpineto S.r.l. loc. Dudda 17/b, 50022 Greve in Chianti (FI), Itálie                                                                                     |