

Carpineto Rosso di Montalcino 0.75l

» Vína



EAN	8003015711109
Kód produktu	I0309969

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Sangiovese s malým podílem Canaiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko, Montalcino - suché

Rosso z jedné z nejlepších poloh obce Montalcino. Ukázkové Sangiovese kombinující v sobě robustnost a eleganci. Víno má výraznější rubínovou barvu, ve vůni nabízí tóny třešní, švestek, fialky nebo lesního podrostu. Chuť je plnější, podmanivá, víno se doslova rozplývá na jazyku. Najdete v ní tóny červených peckovin, lékořice, tabáku, rozmarýnu nebo bílého pepře. Tříslgoviny jsou krásně integrované. Esence tradičního stylu, okouzující víno s dlouhým závěrem.

Barva: Rubínově červená s teplými granátovými tóny.
Vůně: Čistá, s nádechem květín, zejména fialek.
Chuť: Sametové, pikantní, kulaté, s vynikající strukturou.

Víno zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Carpineto Rosso di Montalcino 0.75l

» Vína

Popis

Tenuta Carpineto v Montalcino stojí v nadmořské výšce přes 500 metrů nad mořem, což je jeden z nejvyšších bodů v rámci označení. Struktura půdy je tvořena opukou a nahromaděním jílu, které pocházejí z eocénu (před 15 miliony let). Vínice jsou obklopeny hustým středomořským křovím, které je chrání před vlhkými západními proudy přicházejícími z Maremmy; také díky jejich expozici víno odhaluje náznaky lesních plodů a středomořských bylin. Skutečně jedinečné mikroklima, které dodává vínům aromatickou intenzitu, živou kyselinku a výraznou eleganci a také neuvěřitelnou životnost. 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 jedinečnou intenzitu 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. Pukopníkem renesance toskánských vín je 600 let starý rod z Florencie, v jehož cele stojí Piero Antinori. Vinařská revoluce, přitahující nové investice a mladé vinařské talenty, se odtud rozšířila i do dalších regionů Itálie. Toskánsko má celkem šest zón pro vína s označením DOCG (Denominazione di Origine Controllata 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), 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 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 městy 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 Consorzia, které má ve znaku černého kohouta – gallo nero. Brunello di Montalcino je bezpochyby nejgrandióznější toskánské víno a spolu s vlny 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 Vno 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 tradice konzumuje se sušenkami zvanými cantuccini.

Hlavní parametry

Značka	Carpineto
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	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 alergen. Přesné složení a alergenů 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