

Castellare di Castellina Governo di Castellare rosso 0.75 l

» Vína



Kód produktu

I0309251

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 95% Sangiovese a 5% Canailo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Classico - suché

Governo je technologie ve vinařství, která se používá v Toskánsku již od středověku. Část hroznů vysychá v dobře větraných prostorách zvaných fruttaio, které se poté přidávají, aby oživily kvasící rmut čerstvými kvasinkami. Víno pak buď dokvasí dosucha nebo bude mít vyšší obsah zbytkového cukru.

Má hlubokou rubínovou barvu, koncentrovanou vůni drobných peckovin a lesního ovoce, v chuti je mohutné a výborně strukturované s nádechem povidel a kompotovaných jahod. Toto vysoce oceněné víno v sobě spojuje to nejlepší z Toskánska, jeho barvy, chuti a vášeň pro dobré víno a jídlo. Vyrobeno podle tradičních toskánských metod výroby vína, je svěží, hladké a snadné k pití - může být dokonce podáváno o něco chladnější než obvykle, například během teplého letního večera.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Castellare di Castellina Governo di Castellare rosso 0.75 l

» Vína

Popis

Castellare di Castellina se zrodila ze spojení čtyř statků (Castellare, Caselle, San Niccolo a Le Case) z iniciativy Paola Panerai, s cílem vyrábět víno v nejvyšší možné kvalitě. V 70. letech, kdy začala tzv. Renaissance italského vína. Tradice v péči o své vinice, rozlišující terroir, ve svém rozhodnutí pokračovat ve výrobě vína podle toskánské metody s ohledem na označení Chianti Classico - pouze za použití domácích toskánských odrůd. Inovace byla sledována především vytvořením první experimentální vinice v regionu Chianti společně s University of Milan - podle prof. Attilia Scienza - a University of Florence, provádějící vědecký výběr klonů Sangiovese (zde nazývaný Sangiovetto). A pak používání barrique sudů, po důkladném výzkumu a radě Emile Peynaud. Příběh, který ukazuje, jak může tradice, v instalacích a inovacích, vytěžit to nejlepší ze země, ukázat mladším generacím, jak tvrdá práce a životy Mezzadri - lidí, kteří kdysi provozovali majetek - má zásadní význam při utváření neobyčejné krajiny Chianti. K Mezzadri a jejich práci Castellare zasvětila sochu Matteo Spender, která stojí v centru Castelliny.

Hlavní parametry

Značka	Castellare di Castellina
Barva	červená
Ročník	2016
Odrůda	Canaiolo, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Apassimento
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Domini Castellare di Castellina, Località Caselle, SP130, 53011 Castellina in Chianti SI, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.