

Castello di Verrazzano Chianti Riserva 0.75l

» Vína



Kód produktu

Vm110030

Klasické víno vyráběné jen v nejlepších ročnících, které nejlépe vyjadřuje charakter velkého Chianti. Má zářivou rubínovou barvu, koncentrovanou vůni černých třešní, koření, kůži a moka. V chuti je elegantní, statné s dobrou mineralitou a pevným taninem, dobře zakomponovaným do struktury vína. Sangiovese a 5 % Cannaiolo. Zraje dva roky ve velkých sudech, poté v láhvi. Víno je plné, komplexní, velkého charakteru s velkým potenciálem k zrání v láhvi. Vynikající k pečeným a grilovaným masům a k hovězím steakům.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Castello di Verrazzano Chianti Riserva 0.75l

» Vína

Popis

Vinice, znovu osázené rodinou Cappellini od roku 1958, se rozprostírají od hranice lesa až po celé údolí, v hranicích nezměněných po staletí. Hnojení je organické, vinice se mechanicky plejí a sklizeň se provádí výhradně ručně. Řez hroznů vybraných během růstu zvyšuje hlubší koncentraci vůně a chuti hroznů a zvyšuje kvalitu vín. Jílovito-vápenitá půda, specifická morfologie, poloha (východní expozice) a nadmořská výška (280-450 m n. m.) vytvářejí jedinečný terroir, který charakterizuje všechna vína velmi originálním způsobem pro jejich vůni, strukturu a dlouhověkost. Zámek Verrazzano se nachází na vrcholu krásného kopce mezi Florencií a Sienou, v srdci oblasti Černého kohouta (Gallo nero) Chianti Classico u obce Greve in Chianti. Na místních vinicích pěstovali révu již staří Etruskové, následně Římané, a to až do 7. století, kdy usedlost kupuje šlechtická rodina Verrazzano. V roce 1485 se zde narodil Giovanni di Verrazzano (jeho portrét zdobí etiketu), který byl příkladem renesančního člověka své doby. Mořeplavec, cestovatel, dobrodruh, který prozkoumal východní pobřeží severní Ameriky, objevil zátoku dnešního New Yorku, určil ji jako ideální místo pro vybudování přístavu. Most, který nyní zátoku spojuje, nese jeho jméno „Giovanni da Verrazzano Bridge“. V současné době zámek i vinařství vlastní Luigi Cappellini, obdělává 44 hektarů vinic s velkou péčí. Luigi je vinař, který je velkým tradicionalistou, pro svá Chianti nepoužívá barikové sudy, školí je ve velkých starých sudech a do Chianti nepřidává mezinárodní odrůdy jako Cabernet nebo Merlot. Lisuje je jen ze Sangiovese, s malou příměsí tradičního Cannaiola. Jeho Chianti jsou taková, jak Chianti vždy bývala. Plná, výrazná, maximálně vyjadřující Chianti Classico z Greve z Verrazzana ve své ryzí podobě. Luigi Cappellini zde má také lesní obor, kde chová divočáky, ze kterých dělá vynikající Prosciutto, dále vinný ocet, skvělý olivový olej a domácí med.

Hlavní parametry

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

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Castello di Verrazzano Via , 1 / Via Citille, 32a, Greti, 50022 Greve in Chianti (FI), 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.