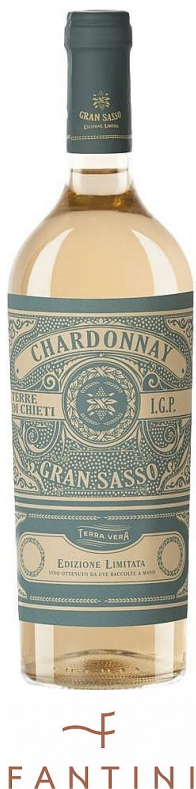


Fantini Gran Sasso Chardonnay Abruzzo 0.75l

» Vína



Kód produktu

I1600100

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo - Terre di Chieti - suché

Světle slámově žlutá barva. Vůně zralého tropického ovoce a náznak citrusové kůry. Na patře je svěží a vyvážené, s tóny ananasu, jablka a jemnými květinovými nuancemi. Závěr je hladký, s příjemnou mineralností a nádechem mandlí.

Dokonale se hodí k lehkým předkrmům, čerstvým mořským plodům, grilovaným rybám, bílému masu, zeleninovému a houbovému rizotu a měkkým sýrům. Podávejte při teplotě 10–12 °C.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Fantini Gran Sasso Chardonnay Abruzzo 0.75l

» Vína

Popis

V roce 1582 princezna Margherita d'Augusta, dcera císaře Karla V. a manželka Ottavia Farnese koupila město Ortona za 52 000 dukátů. Okouzlena nedotčenou přírodou a malebným krajem se rozhodla vystavět palác " Pallazo Farnese " na pobřeží tohoto krásného přístavního města kde by strávila své stáří. Odjakživa vkládala velké úsilí do obhospodařování svých polí, zejména pak vinohradů. Její víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese. I dnes se hrozny pro vína Farnese kultivují na stejných vinicích na severních straně v údolí řeky Morro, kde se těší vynikající expozici. Velký vliv na kvalitu místních hroznů má i nedaleká hora Maiella (3000 m), která vytváří perfektní klimatické podmínky pro vytváření exelentních vín. O čtyři století později se vína se jménem Farnese opět produkují ve stejném údolí Colline Teramane, které díky obrovské kvalitě hroznů získalo apelační označení DOCG. Vinařství Farnese, dnes již hojně obklopo množstvím monumentálních podniků, se rozprostírá na ploše 13 tisíc metrů čtverečních, které byly zcela rekultivovány v roce 2004. Dnešní vlastníci Valentino Sciotti a Camillo De Iuliis shrnují filosofii vinařství do dvou slov "Progetto Qualita" (u nás jedním slovem "kvalita"). Tato filosofie je striktně následována každým pracovníkem vinařství, idkyž role, kterou ve výsledném vínu hraje je minimální. Tento standard provádí víno od počátku, tedy od práce na vinici, až po láhev. O tom svědčí i velice cílevědomý mladý tým nadaných enologů, vedený uznávaným profesionálem Filippem Baccalaro a Profesorem Mariem Ercolino. víno se stalo nedílnou součástí oslav na všech evropských královských dvorech. Na znak vděku za proslavení místních vín farmáři zachovali jméno Farnese.

Hlavní parametry

Značka	Fantini vini
Původ	Abruzzo, Itálie
Barva	bílá
Ročník	2019
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Farnese Vini S.r.l. Via Dei Bastioni 1 66026 Ortona (CH) - 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.