

San Felice Vigorello rosso Toscana 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0302235

Vigorello bylo vyrobeno poprvé v roce 1968 a bylo prvním z nové generace toskánských vín, která se následně stala známá jako Supertuscans. Směs nyní také obsahuje trochu Pugnителя, starověké původní hrozny oživené San Felice, aby zdůraznily svůj toskánský charakter. Hrozny obsahují Pugnितello 35 %, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 30 % a Petit Verdot 5 %

Degustační poznámky: Hustý rubín s granátovými skvrnami. Uvolňuje bohatou směs červeného rybízu, sladkého koření a štiplavého podrostu. Teplé a bohaté v ústech, s výraznými taniny a jemnými tóny vanilky.

Perfektní ke grilovaným a pečeným pokrmům, zejména ke zvěřině a jehněčímu masu a ke zrajícím sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

San Felice Vigorello rosso Toscana 0.75l

» Vína

Popis

Vynikající toskánské vinařství, které bylo průkopníkem klíčového rozvoje v regionu Chianti Classico za posledních 40 let. Toto renomované panství se sídlem v Castelnuovo Berardenga, asi 30 mil jihovýchodně od Florencie a na jižním konci zóny Chianti Classico, zahrnuje 140 hektarů vinice, sklep, asi 17 000 olivovníků a vesnice s prestižním hotelovým komplexem. Vinař Leonardo Bellaccini vyrábí portfolio vín, které je vysoce uznávané a oceněné mnoha cenami - klasické projevy vysoké kvality Sangiovese. Toto je průkopnické vinařství - produkující předchůdce Supertuscanů, Vigorello (první víno v regionu Chianti Classico vyrobené výhradně z červených hroznů) koncem 60. let 20. století. Následovalo představení Poggio Rosso v 70. letech (první příklad Chianti Classico 'Cru') a poté jeho partnerství s univerzitami ve Florencii a Pise v 80. letech. V době, kdy se jiné statky zaměřovaly na mezinárodní odrůdy, vedlo toto partnerství k rozvoji jejich Vitiarium neboli experimentální vinice, kde pěstuje a studuje původní odrůdy révy (jako je Pignatello) již více než 30 let. San Felice bylo také mezi prvními statky Chianti Classico, které produkovaly víno 'Gran Selezione' - nová klasifikace zavedená jako nejvyšší kvalitativní úroveň pro vína v regionu - s inauguračním ročníkem 2010. San Felice leží v sousedství sesterského pozemku Villa la Pagliaia - a má další panství, Campogiovanni, v Montalcino. V roce 2022 San Felice získalo akreditaci Equalitas 'Udržitelná organizace' pro své vinice, vinařství/sklep a stáčírnu. Jedná se o italský program, který podporuje udržitelnost v celém dodavatelském řetězci vína a vytváří celosvětově uznávaný model udržitelné kvality, který je založen na třech základních pilířích: environmentálním, sociálním a ekonomickém. V rámci toho podniká San Felice různé iniciativy, mezi něž patří terasové a neustálé analýzy flóry a mikrofauny ve vinicích, které pomáhají chránit půdu omezením její eroze, udržitelné hospodaření na vinicích díky „preciznímu vinohradnictví“, které umožňuje ad hoc ošetření a přežívání pro každou rostlinu, což vede k nižšímu dopadu na životní prostředí a vyšší kvalitě produktu, výstavba nové čistírny sloužící sklepu a všem dalším budovám v areálu, což umožnilo udržitelné hospodaření s vodou prostřednictvím velmi sofistikovaného a automatizovaného procesu čištění, a investice do fotovoltaiky, která jim umožnila vyrobit 100 % svých požadavků na elektřinu. San Felice vždy věnovaly velkou pozornost biologické rozmanitosti odrůd vinné révy: s experimenty zahájenými ve Vitiarium byly vysazeny a studovány stovky odrůd již více než třicet let, abychom zabránili ztrátě svého genetického dědictví a za cenný příspěvek, který mohou poskytnout rozmanitosti našich vinic.

Hlavní parametry

Značka	San Felice
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Barva	červená
Ročník	2019
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Pignatello
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Società Agricola San Felice S.p.a. Piazza Tre Torri 3, 20145 Milán, 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.