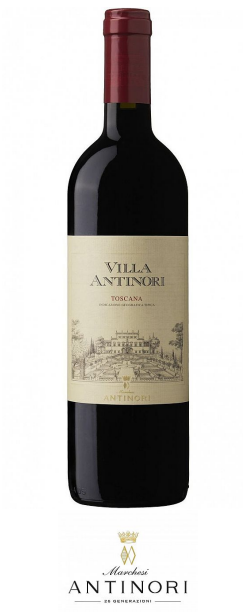


Villa Antinori Toscana Rosso 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0301070

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Sangiovese, 15% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon a 5% Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - suché

Víno zraje 12 měsíců v „barikových“ sudech z francouzského, amerického a maďarského dubu. Dále zraje 8 měsíců v láhvi. Má tmavě červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je výrazná, ovocná a elegantní s převahou kompotovaného ovoce. Chuť je ovocná, šťavnatá, s tóny třešně, višně a náznaky kaka, čokolády a pralinek. Středně plné a středně dlouhé víno s perfektně zakomponovanou kyselinou. Víno je vyrobeno ve stylu Chianti a velmi dobře se pije.

Antinori má velmi dlouhou a pestrou rodinnou historii, která trvá již po 26 generací, a rodina vyrábí vína již přes 600 let. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Villa Antinori Toscana Rosso 0.75l

» Vína

Popis

Marchesi Antinori má velmi dlouhou a pestrou rodinnou historii, která trvá již po 26 generací, a rodina vyrábí vína již přes 600 let. Giovanni di Piero Antinori se stává v roce 1385 součástí „Arte Fiorentina dei Vinattieri“. Veškeré firemní inovace v celé historii si rodina vždy osobně kontrolovala. Některé kroky byly velmi odvážné, ale vždy s neoblomným respektem k rodinné tradici a danému kraji. Dnes je ředitelem společnosti Marchese Piero Antinori, kterému asistují jeho tři dcery Albiera, Allegra a Alessia. Kvalita a tradice, vášeň a instinkt charakterizují filozofii vinařství Antinori a řadí ho tak k nejlepším italským producentům špičkových vín. Marchese Piero Antinori říká: „Starověké kořeny hrají velmi důležitou roli a jsou součástí naší filozofie, ale nikdy nás nebrzdí v nových výzvěch!“ Antinori stále experimentuje na vinicích, ve sklepích, s novými klony vinných odrůd, polohami vinic, fermentačními metodami a teplotou, s tradiční i moderní vinifikací, druhy dřeva, velikostmi a stářím sudů a samozřejmě se stažením v láhvi. S pohledem do budoucnosti Piero říká: „V naší knihovně je spousta knih, ale stále jich není dostatek. Naše poslání stále není u konce. Chceme ukázat ohromný potenciál našich vinic – těch současných i těch ještě neobjevených.“ Villa del Cigliano se nachází v mírně zvlněných stráních San Casciano Val di Pesa, v provincii Florencie. Původní oblast, kde to všechno začalo - místo, kde rodina Antinori udělala své první kroky ve vinohradnictví a vinařství. Po dlouhá léta byla symbolem pevných rodinných vztahů - vila bdí nad životy generací členů rodiny Antinori od roku 1546, kdy se vlastníkem nemovitosti stal Allesandro di Niccolò Antinori. Vila je tak symbolem historie, identity a rodinné kontinuity. To je také důvod, proč je vila vyobrazena na etiketách tohoto symbolického vína rodiny Antinori - Villa Antinori. Historie výroby tohoto známého vína sahá až do roku 1928, kdy Marchese Niccolò Antinori vytvořil první ročník Villa Antinori Rosso s klasifikací Chianti. Jeho hlavním cílem bylo vyrobit víno, které bude vhodné k dlouhodobějšímu zrání a které ukáže svůj potenciál až v průběhu času. V roce 1931 se ke Chianti připojila také bílá varianta - Villa Antinori Bianco, vyrobená převážně z tradičních bílých toskánských odrůd. Vývoj Villa Antinori pokračoval až do roku 2001, kdy se změnila klasifikace vína z Chianti na toskánské víno kategorie IGT. Tato změna umožnila použití odrůd, které ukazují komplexnost místního terroiru - Sangiovese a Cabernet Sauvignon, doplněné o další mezinárodní odrůdy jako Syrah a Merlot. Villa Antinori je tedy výsledkem přísné selekce hroznů, vypěstovaných výhradně na toskánských vinicích rodiny Antinori. 25. října 2012 byly, nejen pro Villa Antinori, slavnostně otevřeny nové sklepy v srdci Chianti Classico, jako důkaz provázání rodiny Antinori s historií a terroirem této oblasti. Samotná stavba celého vinařství je v Itálii zcela unikátní. Ke stavbě byly použity pouze místní materiály a vše bylo projektováno s maximálním ohledem na životní prostředí a s minimálním zásahem do toskánské krajiny.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi Antinori
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2007
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, typická toskánská odrůda & Sangiovese
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 rékové
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, 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.