

CHIANTI CLASSICO

[kianti klásiko]

vinařství / winery BORGO SALCETINO

[borgo salčetino]

Itálie, oblast / region Toskánsko, podoblast Chianti

Velmi respektované vinařství Borgo Salcetino, patřící do rodiny Livon, se nachází v srdci oblasti Chianti Classico a obhospodařuje 13 hektarů vinic. Kromě tradičních toskánských odrůd Sangiovese a Canaiolo vinařství pracuje i s odrůdami Merlot a Cabernet Sauvignon, což umožňuje vytvářet vína s komplexní strukturou a výrazným charakterem.

Chianti Classico Borgo Salcetino představuje skvělou ukázkou středně plného, elegantního a harmonického Chianti, snadno pitelného již v mládí, ale s potenciálem k archivaci.

The highly respected Borgo Salcetino winery, owned by the Livon family, is located in the heart of the Chianti Classico region and manages 13 hectares of vineyards. In addition to the traditional Tuscan grape varieties Sangiovese and Canaiolo, the winery also works with Merlot and Cabernet Sauvignon, allowing it to produce wines with complex structure and distinctive character.

The Borgo Salcetino Chianti Classico is an excellent example of a medium-bodied, elegant, and harmonious Chianti, approachable in its youth but also offering potential for aging.



Apelace/appellation: Chianti Classico DOC

Odrůda/variety: 85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Popis/description: **Harmonické, aromatické víno rubínové barvy z plně vyzrálých hroznů. V ústech velice jemné, delikátně ovocné s hořčinkou a příjemnou, sametovou dochutí.** / *Harmonious, aromatic ruby-colored wine from fully ripe grapes. On the palate, very delicate, subtly fruity with a hint of bitterness and a pleasant, velvety finish.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry** / *red meats, game, and aged or semi-hard cheeses*

Klima/climate: středomořské klima s teplými léty a mírnými zimami / *Mediterranean climate with warm summers and mild winters*

Půda/soil: písčito-kamenitá / *sandy and stony*

Nadmořská výška/altitude: 350-500m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku při teplotě do 30°C, další zrání 3-6 měsíců v dubovém sudu / *primary fermentation takes place in stainless steel tanks at up to 30 °C, followed by 3–6 months of aging in oak barrels.*