

CHIANTI CLASSICO RISERVA LUCARELLO

[kianti klásiko rizerva lukarelo]

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 Riserva Lucarello Borgo Salcetino je považováno za jedno z nejlepších Chianti v kategorii Riserva a pravidelným držitelem nejvíce prestižního hodnocení italských vín – 3 pohárky Gambero Rosso. *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.*

Chianti Classico Riserva Lucarello Borgo Salcetino is considered one of the finest Chianti in the Riserva category and is a regular recipient of Italy's most prestigious wine rating – 3 glasses from Gambero Rosso.



Apelace/appellation: Chianti Classico Riserva DOCG

Odrůdy/variety: 85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Popis/description: **Elegantní aroma lékořice, kůže a vanilky. Bohatá a elegantní chuť s dlouhou tabákovou dochutí.** / *Elegant aroma of licorice, leather, and vanilla. Rich and elegant palate with a long tobacco 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 24 měsíců v dubovém sudu typu Barrique / *primary fermentation takes place in stainless steel tanks at up to 30 °C, followed by 24 months of aging in Barrique oak barrels.*