



Chardonnay Villa Karneid 2015 Castelfeder

Charakter:

Víno světle žluté barvy, které pochází ze stejnojmenné vinice Villa Karneid. Ve vůni převládají tóny zralého ovoce, hlavně jablek s hruškami, v kombinaci s vanilkou a medem. Chuť je suchá, strukturovaná, bohatšího charakteru, kyselina je mírně zakulacená a dobře se doplňuje s krémovitostí tohoto vína. Hrozny jsou sbírány ručně, kvasí v nerezových tancích při kontrolované teplotě, 25% tohoto vína je školeno v malých barikových sudech po dobu 3 - 5 měsíců, zbytek zůstává po stejnou dobu na kalech v nerez. Následně se mladé víno zceluje a lahvuje.

Vinice:

Region: Itálie – oblast Alto Adige

Odrůdy: 100% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2016 - 2019

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 2,2 g/l

Kyselina: 5,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Pokrmy z králíčího nebo drůbežího masa v kombinaci s krémovými omáčkami.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10 - 12°C



Vinařství Castelfeder založil v roce 1970 pan A. Giovanett, který v letech 1937 - 1940 navštěvoval proslulou vinařskou školu v San Michele all'Adige. Po nasbírání bohatých enologických zkušeností se rozhodl založit své malé butikové vinařství v obci Neumarkt, která je proslavena především odrůdami Lagrein, Pinot Noir a Schiava. V roce 1989 se Günther Giovanett (syn zakladatele), který převzal řízení vinařství, rozhodl přesídlit do nedaleké vesnice Kurtinig v nejjižnější části Alto Adige. Společně s jeho ženou Alessandrou mají dvě děti. Ivan Giovanett, úspěšný absolvent stejnojmenné vinařské školy z roku 2005, dnes převzal kontrolu nad prací ve vinohradech. Současně se stará o moselské vinařství Sorentberg. Jeho sestra Ines, která dokončuje enologické studium v San Michele all'Adige, se věnuje především obchodním záležitostem tohoto vinařství. Dnes se tedy vinařství nachází uprostřed nejjižnějších jihotyrolských vinic, kde se pěstují převážně bílé odrůdy, jako jsou Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon a Tramín. Svou kvalitu vín podtrhuje vlastními vinohrady a velmi úzkou spoluprací s vybranými dodavateli hroznů. Vinice jižního Tyrolska jsou velmi rozmanité a to díky svému půdnímu složení i různým nadmořským výškám. Z tohoto důvodu je množství pěstovaných odrůd velmi bohaté, přesto lze říci, že nejdůležitější jsou tyto tři: Schiava, Lagrein a Gewürztraminer. K dnešnímu dni vlastní přibližně 50 ha vlastních vinohradů. Celkové rozložení: 58% bílých - Chardonnay 15%, Pinot Grigio 12%, Gewürztraminer 12%, Sauvignon 7%, Müller Thurgau 7%, Pinot Bianco 5%, 42% červených - Schiava/Vernatsch 12%, Lagrein 12%, Pinot Noir 8%, Merlot 5%, Cabernet 5%. Většina vín kvasí při kontrolované teplotě v nerezových tancích, některá bílá a červená jsou školená v dubových sudech. Roční produkce je kolem 400 000 lahví, je rozdělena do čtyř kvalitativních skupin. Mont Més - vína určená ke každodenní konzumaci, vhodná především v gastronomických provozech. Classic - nejširší kategorie, která obsahuje většinu vín typických pro Alto Adige. Jedná se o jemná, strukturovaná vína určená pro gastronomické provozovny i privátní sféru. Villa Karneid - jedná se pouze o čtyři vína, která vznikají na vinicích stejného jména. Jsou určena k archivaci. Z 80% vznikají v nerezových tancích, 20% je školená po dobu cca 10 měsíců v barikových sudech, které nejsou nové. Burgum Novum - nejvyšší řada vín tohoto vinařství, která vznikla v roce 1989. Jsou to vína s nižšími výnosy z hektaru, cca 36 hl/ha, která jsou školená po dobu 12 - 18 měsíců v barikových sudech. Jsou určena především k archivaci.