



CAPELLA SANT'ANDREA

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, San Gimignano

ROZLOHA VINIC: 6 ha (70 % bílá, 30 % červená)

PODLOŽÍ: Hlinito-kamenité s vysokým obsahem fosilií

ODRŮDY: Vernaccia di San Gimignano, Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo, Canaiolo

TOP VÍNO: Vernaccia Rialto, Rosso Serreto

TECHNOLOG: Flavia del Seta, Francesco Galgani

KONTAKT: Loc. Casale, 26 A, 53037 San Gimignano(Si)

WEB: www.cappellasantandrea.it

Při výběru Vernacii na vinařském festivalu v San Gimignano nám vína vinařství Capella Sant'Andrea doslova vyrazila dech. Byla o tolik plnější, strukturovanější a podmanivější než ostatní, že jsme byli rozhodnuti pro jejich zastupování v podstatě od prvního doušku.

Vinařství vede Antonella společně s dcerou Flaviou a jejím manželem Francescem (viz foto). Rodinná oddanost vinaření trvá již více než 50 let a přirozený vztah k půdě a přírodě obecně je vedl k organickému hospodaření. Na vinicích pracují tradičními způsoby bez použití mechanizace.

Ve sklepě postaveném v 90. letech minulého století využívají moderních vinifikačních technik s respektem k tradici. Vernaccia kvasí při kontrolované teplotě v nerezových tancích, červená vína pak v betonu. Jejich top vína, Vernaccia Rialto a Rosso Serreto, následně zrají ve francouzských barikových sudech.



Bílá vína

Vernaccia di San Gimignano "Prima Luce" DOCG

Odrůda: Vernaccia di San Gimignano

Vinice: Cca 300 m. n. m., východní expozice; staré keře; hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, alkoholická fermentace v terakotách (hliněné nádoby), první 2 týdny na slupkách, následuje zrání několik měsíců na kvasničních kalech v dubových sudech. Minimální přídavek síry.

Vernaccia di San Gimignano "Rialto" DOCG

Odrůda: Vernaccia di San Gimignano

Vinice: Cca 300 m. n. m., 50leté keře; hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, po studené maceraci na slupkách (cca 18 hodin) kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) a následně zde na kalech po dobu 6 měsíců také zraje.

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Odrůda: Vernaccia di San Gimignano

Vinice: Cca 300 m. n. m., východní expozice; staré keře; hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování, po studené maceraci kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) a následně zde po dobu 3 měsíců zraje.

Červená vína

Toscana Rosso "Serreto" IGT

Odrůda: 70 % Sangiovese, 30 % Merlot

Vinice: Cca 300 m. n. m., hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, selekce nejlepších hroznů, alkoholická fermentace na kvasinkách z vinice v betonových nádržích, manuální lisování (!), macerace cca 3 týdny, následuje zrání v baricích cca 12 měsíců.

Chianti Colli Senesi "Arciduca" DOCG

Odrůda: Sangiovese, Canaiolo

Vinice: Cca 300 m. n. m., hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace na kvasinkách z vinice v nerezových tancích, týden macerace, zrání v nerezu.

Rosso Toscana "Tinaio" IGT

Odrůda: 70 % Sangiovese, 30 % Merlot a Ciliegiolo

Vinice: Cca 300 m. n. m., hlinito-kamenité podloží s vysokým obsahem fosílií

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace na kvasinkách z vinice v nerezových tancích, týden macerace, zrání v nerezu.

