



## CUPANO

**LOKALITA:** Itálie, Toskánsko, Montalcino

**ROZLOHA VINIC:** 6 ha (100 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 12.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 35 až 45 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Písčité jíly s většími kameny

**ODRŮDY:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**TOP VÍNO:** Brunello di Montalcino

**TECHNOLOG:** Lionel Cousin

**KONTAKT:** Camigliano, Podere Centine 31, 53024 Montalcino

**WEB:** [www.cupano.it](http://www.cupano.it)

Vinařství Cupano je dokonalým ztělesněním práce Royal Wine Clubu. Narazili jsme na něj na mezinárodním festivalu vín v italském Meranu asi před pěti nebo šesti lety a totálně nás dostalo kvalitou a projevem svých vín. V té době zdaleka nebylo tak známé jako dnes. Jsme hrdým dovozcem již několik let...

Cupano je poměrně mladé (první víno vyrobili v roce 2000), ale kvalitou svých vín si stihlo vybudovat obrovskou prestiž. V roce 2013, při slepém hodnocení nejlepších italských vín, se umístila tři Brunella z Cupano v různých ročnících v prvních sedmi, což hovoří za vše. Veškerá produkce je BIO; oceněno certifikátem ICEA.

Vinařství se rozkládá na kamenitém kopci nad řekou Ombrone, obklopeno nádhernou přírodou a sálá harmonií. Vinice s výrazným minerálním podílem a skvělou drenáží jsou ideální pro vznik velkých vín. Filozofií se hlásí k následníkům Henriho Jayera, jednoho z největších burgundských odborníků na víno a zastávce přírodního (biodynamického) přístupu k vinaření. Následují jeho příkladu: menší rozloha vinic, kvalitní víno vzniká ve vinohradu, žádné chemické prostředky, limitovaný výnos, přísná selekce hroznů, pouze přírodní kvasinky z vinice, malolaktická fementace probíhá v nových francouzských sudech barrique (228 l).

Pozemky pro vinice i celý viniční systém vybral a zavedl Carlo Ferrini, biodynamický způsob vinaření předal François Bouchet a konzultanta technologie a kvality dělá Giulio Gambelli.



## Červená vína

### Brunello di Montalcino Riserva DOCG

**Odrůda:** Sangiovese

**Vinice:** Kamenité, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) při teplotě 25 až 30 °C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech.

**Ocenění:** James Suckling: 2007 - **93**, 2006 - **93**

### Brunello di Montalcino DOCG

**Odrůda:** Sangiovese

**Vinice:** Kamenité, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) při teplotě 25 až 30 °C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2009 - **92**, 2008 - **94**, 2006 - **94**, 2005 - **93**;  
James Suckling: 2009 - **89**, 2008 - **91**, 2007 - **94**, 2006 - **92**

### Rosso di Montalcino DOC

**Odrůda:** Sangiovese

**Vinice:** Kamenité, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) při teplotě 25 až 30 °C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech.

**Ocenění:** Vinous: 2011 - **90**, 2010 - **91**

### Ombrone Sant'Antimo DOC

**Odrůda:** V závislosti na ročníku Cabernet Sauvignon, Merlot, popř. Sangiovese

**Vinice:** Kamenité, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (výhradně na kvasinkách z vinice) při teplotě 25 až 30 °C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2008 - **92**

