Amarone della Valpolicella Classico „ Costasera Nectar ” DOCG 2015 Masi Agricola 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



MASI

Kód produktu	I0200489

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Corvina, 25% Rondinella a, 5% Molinara vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella Classico - suché

Klasické Amarone z odrůd Corvina, Rondinella a Molinara vyrobené prastarou metodou sušení hroznů. Díky této metodě jsou hrozny velmi koncentrované a výsledný alkohol je 15 %. Intenzivní rubínová barva, buket nabízí čerstvou vůni vyzrálého ovoce s tóny čokolády. Na patře je kulaté a plné s velmi koncentrovanou ovocnou chutí a měkkými třískovinami. Velmi dlouhé v závěru. Perfektní a zajímavé pro příznivce výrazných vín.

Konzumace: po 6.roce
Dekantace: ano
Archivace: 10 - 30 let

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Amarone della Valpolicella Classico „ Costasera Nectar ” DOCG 2015 Masi Agricola 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Světoznámé vinařství, založené v 18. století, patřící rodině Boscaini již po šest generací. Základní myšlenkou výroby vína je zdůraznění osobitosti jednotlivých vín při zachování charakteru Veneto. V Masi Agricola se zpracovávají hrozny z vlastních vinic pomocí starých tradičních technik i pomocí supermoderní technologie. Toto vinařství je považováno za strůjce vinařské revoluce ve své oblasti. Od roku 1958 bylo Masi hlavním vinařstvím při tvorbě „cru“ vinic v Amarone. V roce 1964 představilo své Campofiorin a tím dalo vzniknout nové kategorii vín vyrobených dvojitou fermentací. Masi také pracuje na vývoji stylu Amarone používáním nových vinifikačních a „appassimento“ technologií. Hugh Johnson jej nazval „zkušebním kamenem vinařství z Veneto”. Nádherná a obsáhlá vína typu Amarone della Valpolicella jsou toho důkazem. Amarone od Masi pravidelně dosahují více než 90 bodů v různých hodnotících žebříčcích světových periodik. Logo Masi dnes najdeme na zajímavých vínech nejen z Veneto, ale i z Toscana, Trentino a Argentiny. V současné době řídí vinařství prezident společnosti Sandro Boscaini a jeho děti Alessandra a Raffaele. Tajemství vín Amarone - můžeme říci, že se jedná o jedno z nejznámějších vín z Veneto. Název Amarone dostalo víno proto, aby se odlišilo od sladkého vína Recioto. Traduje se, že Amarone vzniklo vlastně náhodou. Výrobce, který chtěl vyrobit Recioto, zapomněl víno v sudech. Víno pokračovalo ve fermentaci, až se všechen cukr prokvasil na alkohol. Tím vznikl opak Reciota (tedy suché víno z vysokým obsahem alkoholu) a tak víno dostalo název Amarone, což volně přeloženo znamená „velmi hořké"". První záznamy o výrobě jsou již z roku 1938, ale oficiálně se s tímto vínem začalo obchodovat až v roce 1953. Status DOC pak získalo až v roce 1990. Již od začátku bylo velmi úspěšné a dobře prodejné. Celková produkce Amarone představuje pouze 10% produkce celého regionu Veneto. Amarone se vyrábí prastarou metodou, která se nazývá „appassimento"" (sušení hroznů) a používají se odrůdy Corvina (40-70%), Rondinella (20-40%) a Molinara (5-25). V prvních dvou týdnech měsíce října se nejlepší a ideálně vyzrálé hrozny sklízejí z vinic a umísťují do dřevěných beden nebo na bambusové police. Hrozny se nechávají sušit po dobu 36-48 hodin v místnostech, kde se řídí vlhkost a proudění vzduchu. Hrozny jsou potom ponechány na starých farmách na kopcích asi do půlky ledna. Na těchto farmách jsou velké otvory nebo okna pro volné proudění vzduchu, životně důležité při sušení hroznů. Moderní producenti tento proces sušení kontrolují ve speciálně upravených „sušírnách"", kde mají možnost kontrolovat všechny klimatické faktory a tím předejít nechtěnému napadení hroznů botritidou (takto napadena může být pouze Corvina). V lednu váží hrozny asi o 27-45 % méně (liší se dle odrůdy), mají vyšší podíl sušiny a tím koncentrovanější obsah cukru. Celý proces sušení obvykle trvá asi 120 dní (u každého vinaře jiné). Po jemném vylisování kvasí hroznová šťáva po dobu 30-50 dní ve velkých slovinských dubových sudech při přirozených teplotách. Víno je ponecháno na kvasnicích, které se v pravidelných intervalech promíchávají, dále je přemístěno do 30 až 40ti hektolitrových sudů, kde pokračuje alkoholové kvašení, které povzbuzují kvasinky Saccaromices Bayanu. Zároveň dochází také k sekundární malolaktické fermentaci. Následně výroba pokračuje stařením v dubových sudech po dobu 20-30ti měsíců (Allier a Slovinský dub, 600 l). Na závěr se víno filtruje, stáčí a ještě ukládá na zrání v láhvi na dobu minimálně 6 měsíců.

Hlavní parametry

Značka	Masi
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Molinara, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Masi Agricola - Serego Alighieri Via Monteleone 26 37015 Sant’Ambrogio di Valpolicella (VR) Veneto, Itálie