

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012

Bertani 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Kód produktu

I0101925

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella Classico - suché

Víno granátově syté barvy, silné vůně připomínající višně, švestky, vanilku a rebarboru. Hrozny, které se používají k výrobě, se nechávají 120 dní sušit, aby dosáhly vyšší koncentrace. V paletě vůní najdete i tóny ořechů, čajových lístků a sladkého koření. V chuti je víno velmi výrazné s minerálním charakterem, ovšem koncentrované s náznaky červeného bobulového ovoce a vanilky. Je dlouhé, plné s jemnými tříslovinami a harmonickou kyselinkou. Velké víno.

Zrání vína po dobu 7 let v 50-100hektolitrových sudech ze slavonského dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012

Bertani 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí z vinic usedlosti Bertani, nacházející se v samém srdci oblasti Valpolicella Classica. Usedlost se nachází v kotlině ze severu uzavřené a z jihu otevřené. Ve východní části je půda vápenitě jílovitá, zatímco v jeho západní části převládají kamenité vrstvy vápence. V druhé půlce září jsou ručně sbírané hrozny pečlivě přebrány a pouze plně zralé a zdravé hrozny přemístěny do extrémně provzdušněného sklepení. Zde se rozloží na rohože a pozvolna procházejí procesem přirozeného vysoušení. Asi po 110 dnech takto ztratily zhruba 30 % své hmotnosti a dosáhly požadované cukernatosti. V polovině ledna jsou tyto hrozny lisovány a poté velmi pozvolna fermentovány. Počáteční teplota při tomto kvašení činí pouhých 4-5°C, ke konci dosáhne zhruba 18°C. Pomalou fermentací, následovanou zhruba padesáti denní macerací získá víno vysoký obsah alkoholu a glycerinu, což má za následek velmi elegantní a jemnou chuť. Následné zrání ve slovinských dubových sudech zabralo osm let, poté víno zrálo v lahvi po dobu jednoho roku. Výsledné víno má hlubokou granátovou barvu, typické vůně třešňi maraschino a divokých višní jsou okamžitě rozeznatelné. Víno v sobě zobrazuje rozličné charaktery, přecházející od čerstvého, až k zavařenému ovoci, jehož chuť je doplněná o kořeněné prvky. V ústech se krásně rozvine a otevře se všemi prvky patrnými ve vůni, společně s jemnou vanilkou a tóny vlašských a lískových ořechů. Plně tělnaté a kulaté víno rozvíjející všechny své aromatické složky dlouho v ústech. Vhodné podávat k masům, silným sýrům, či samotné pro vychutnání klidných okamžiků. Tradice skvělých vín Bertani se zrodila již v roce 1857. Od samého počátku tohoto vinařství byl znát profesionální přístup bratří Bertaniů, což dokazují mnohá ocenění získaná na mezinárodních výstavách již po pár letech. Giovan Battista byl členem italského parlamentu a měl skvělé řídicí schopnosti, zatímco jeho bratr Gaetano byl díky době strávené ve Francii znalý problematiky pěstování vinné révy. Vinice rodiny Bertani v provincii Verona se rozprostírají na nádherných kopcích Valpantena a v okolí Valpolicelly. Další vinice se rozprostírají kolem kopců v zónách Bardolina a Soave. Přírodní charakter těchto míst vytváří harmonický vztah mezi třemi faktory ovlivňujícími charakter vína - půdou, sluncem a větrem. Hrozny zde dozrávají v září a nastává doba sklizně. Lisují se pouze zdravé hrozny, které vínu zaručí příjemný buket, barvu a celkovou vyváženost. Hrozny, ze kterých se vyrábí Recioto a Amarone, jsou sbírány hrozen po hroznu a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poničení. Hrozny jsou očištěny a ještě jednou přebrány a teprve poté umístěny na proutěné rohože, na kterých přečkají zimu na půdě vinařství, kde postupně vysychají. Pro tyto hrozny nastane fáze přeměny na nedostižné Recioto a Amarone až v průběhu února, kdy již ztratily vysoušením svůj obsah vody a zhruba 30% své hmotnosti. Bertani se drží tradičních výrobních postupů a technik charakteristických pro výrobu velkých vín z Veneta, jako je např. zrání ve velkých dubových kádích. Později zde začali používat dubové sudy typu barrique, což umožnilo společnosti vyvinout a zdokonalit nové a exkluzivní produkty vysoké kvality.

Hlavní parametry

Značka	Bertani
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	červená
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinnice	Classico
Odrůda	Corvina, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Srl Via Roma, 117 – 60031 Castelpiano (AN) REA Ancona 196904, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.