

Amarone della Valpolicella Classico „ Ripa della Volta ” DOCG 2016 Ottella 0.75 l

» » » Ottella



Kód produktu

FOT00025

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Amarone della Valpolicella Classico „ Ripa della Volta ” DOCG 2016 Ottella 0.75 l

» » » Ottella

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella a 5% Oseleta vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - suché Tmavá, rubínově červená barva s fialovými odlesky. Překrásná vůně nás vábí přes tóny sladkých švestek a tmavého bobulového ovoce, ovocného džemu, tymiánu a hořké čokolády. Chuť je nesmírně plná, tělnatá, až máte pocit, jako by se dala kousat. Ovocné, sladké tóny se střídají s pepřem a čokoládou. Překvapí téměř nekončící ovocná dochuť. Vinařství Otella, které se nachází ve vesničce Peschiera del Garda je nejstarším vinařstvím v regionu Lugana. První zmínky o vinařství najdeme na konci 9. století. Dnes patří vinařství rodině Montresor, která se snaží o originální a inovativní přístup, promyšlené vinohradnictví a moderní zpracování hroznů. Vinařství hospodaří na ploše 25 ha vlastních vinohradů v jižní části jezera Lago di Garda, apelaci Lugana DOC. Terroir tvoří teplejší, kontinentální klima a hlinitá pláň, s usazeninami těžkých jílu a vápence. Tyto atributy tvoří ideální podmínky pro odrůdu Trebbiano di Lugana (Verdicchio), která při nižších výnosech dává překvapivě aromatická, intenzivní, strukturovaná, perzistentní a minerální vína. Vinařství loni modernizovalo svoje prezentační a z části i výrobní prostory a vytvořilo zcela unikátní, jedinečný a ultramoderní showroom, jenž ho katapultoval mezi nejdesignovějších vinařství celé Itálie, které rozhodně stojí za návštěvu.

Hlavní parametry

Značka	Ottella
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.