

Argiolas „ Korem ” 2009 Bovale Isola Dei Nuraghi IGT rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I1701349

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Bovale Sardo a Grande doplněné o Carignan a Cannonau vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Sardinie - suché

Toto sofistikované víno s neprůhlednou rubínově červenou barvou se vyznačuje vrstevnatými vůněmi ostružin, lesních plodů, kouřové minerality, kůže, čokolády a nádechem pikantního koření. Víno nabízí stejnou bohatou škálu chutí s neuvěřitelnou vyvážeností a sametovými, jemnozrnnými tříslovinami.

Párování s jídlem: Předkrmy s chutnými masovými omáčkami, selátko pečené na rožni, grilované červené maso, pečené jehněčí, slepice s myrtovou příchutí, sardinská klobása, vyzrálý sardinský sýr pecorino.

Když pijete víno od odrůdy Bovale, téměř vždy se vyrábí z jedné ze dvou odlišných pododrůd, které byly na Sardinii přivezeny před staletími z Pyrenejského poloostrova:

Bovale Sardo (Bovaleddu): Vyznačuje se menšími bobulemi. Je geneticky identická se španělskou odrůdou Graciano. Je všeobecně považována za elegantnější a kvalitnější odrůdu, která produkuje aromatická, komplexní a zrající vína.

Bovale Grande (Bovale di Spagna): Vyznačuje se většími bobulemi. Je geneticky identická s odrůdou Carignan (Mazuelo). Tato odrůda dává měkčí, dužnatější vína a používá se především k dodání hloubky, těla a intenzivní tmavé barvy směrům.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Argiolas „ Korem ” 2009 Bovale Isola Dei Nuraghi IGT rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Když se Antonio Argiolas rozhodl vsadit na vína ze své půdy, vlastnil pouze tříhektarový statek v Serdani, vesnici 20 kilometrů od Cagliari. Tento statek, odkaz otce, byl místem, kde zasadil svou první vinici. Jeho myšlenka rostla a zrála spolu s láskou k manželce Bonarii a rodině, kterou s ní utvořil. Jeho vášeň pro půdu, odkaz venkovského světa, ve kterém vyrůstal, ale jehož hranice považoval za úzké (vymezené živými ploty z opuncí, které zakrývaly výhled na obzor), vždy řídila jeho volby a vizi. Odolal tak kampaním na hubení vinic a – zůstává ukotven na svém ostrově – často překračoval moře, nejprve se dostal na poloostrov a poté na nové kontinenty. Hlavním cílem nebylo jen dobytí dalších trhů, ale také shromažďování mnoha úspěšných zkušeností. V roce 1979 se Antonio Argiolas, zavedený místní podnikatel, vydal do Argentiny a Kalifornie. Tyto cesty pro něj byly zdrojem inspirace a představovaly začátek revoluce: Ve skutečnosti mu to ukázalo potřebu překonat parcelizaci krajiny, která byla na ostrově rozšířená, a využít technologicky vyspělé stroje k obdělávání větších ploch v rámci jednotného vlastnictví. Získal tedy pozemky Selegas-Sa Tanca a Susini, největší panství vinařství. To jsou místa, o kterých víno Argiolas mluví, symboly síly, odvahy a prozíravosti této myšlenky. Antonio Argiolas použil termín „myšlenka“ k definování snu o vinařství schopném vyprávět světu o sobě a čerpat sílu z tradice. Odkaz této ambice, strážný jeho syny Francem a Giuseppem, dnes umocňují jeho vnoučata Valentina, Francesca a Antonio, kteří jako rodiče nové generace nepřestávají sázet na hodnotu půdy a její produkce, investují do vzdělávání a srovnávání. Od svého velkého starce, památníku mimořádné podnikatelské historie, převzali tvrdohlavost a smysl pro výzvu světu, jednoduchou a autentickou radost ze sklízění a lisování, vášeň, která pramení z bublajících moštů a šumivých mladých vín, osobnost, která definuje houževnatá a zralá vína, měkká jako vápenc, v němž jsou zapuštěny jejich kořeny, parfémovaná a pikantní jako moře, dlouhověká jako sardinská vína. Vinařství má jako ústřední jednotku tradiční domovskou, historicko-geografickou oblast Sardinie, kde se nachází Serdiana. Od svého vzniku toto vinařství sází na inovace, silně propojuje svůj vznik s ostrovem a ukazuje jeho identitu. Ochrana místních odrůd révy vinné a investicemi do udržitelnosti společnost experimentuje s nejmodernějšími pěstitelskými technikami, využívá rady mezinárodních odborníků a mluví jazykem budoucnosti. Vinařství se stalo měřítkem pro propagaci kultury, vína, jídla a pohostinnosti. Setkání s uměleckým a intelektuálním světem, který vděčí za svou tvůrčí sílu Sardinii, je také motorem neustálého růstu, úrodnou půdou pro projekty a nové nápady, křižovatkou příběhů, které překračují moře. Vinice Argiolas jsou "zahrady" plné profesionality, které dávají vína vyznačující se svou kulturou a nejvyšší kvalitou výroby. Celý podnik byl modernizován a vybaven tou nejlepší zpracovatelskou technologií. Tanky z nerezové oceli, klasické francouzské bariky a vyspělá zpracovatelská technologie zaručují výrobky té nejvyšší kvality. Vinařské hodnocení Gambero Rosso uvádí: "Na chuti vín od bratrů Argiolas ze Sardinie se může stát člověk rychle závislý. Jedná se o jedno z nejlepších vinařů Sardinie, kterým se dokonale podařilo skloubit nejmodernější technologii s tradicí sardského vinařství. Jejich Turriga od nás obdržela okamžitě to nejvyšší hodnocení Gambero Rosso - tři skleničky". Vinařství se nachází v regionu Serdiana, užívá tradičních odrůd citlivě vysazených na vinicích s nejvhodnějšími podmínkami. Společnost Argiolas je perlou italského vinařství a o jejich vínech se hovoří s úctou nejen v Itálii.

Hlavní parametry

Značka	Argiolas
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	červená
Ročník	2009
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Bovale Sardo, Cannonau, Carignan & Mazuelo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodné víno révové
Výrobce	Argiolas, Via Roma, 28/30 - 09040 Serdiana (CA) SARDINIA, 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.