Argiolas „ Perdera ” 2024 Monica di Sardegna DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



ARGIOLAS

Kód produktu	I1701330

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Monica a menší podíl typických odrůd Carignano a Bovale Sardo vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Sardinie - suché

Víno Perdera z vinařství Argiolas je vyrobeno převážně z odrůdy Monica di Sardegna, které mají certifikaci DOC. Půda má jíl a vápenec s lehkými svahy, větrnou a slunečnou expozicí a dobrými dešti. Podnebí je středomořské. Probíhá fermentace při 27-28°C po dobu 8-10 dnů s mírnou extrakcí fenolových látek. Při vinikaci se spojuje moderní technologie a staré tradiční odrůdy regionu. Zrání v cementu a pak ve francouzských dubových sudech je období. Perdera Monica di Sardegna DOC z Argiolas je historická značka prodávaná mezinárodně i na národní úrovni.

Má nabitou a intenzivní rubínově červenou barvu s jasně fialovými odlesky a dobrou konzistenci. Vůně je vínová s vůní červených květin a ovoce, jako je třešeň a červený rybíz spolu s jemnými kořenitými. Chuť je plná a suchá, jemná a svěží, s laskavými taniny. Je vyvážený, jemný a vytrvalý.

Víno Perdera je perfektní jako předkrm. Velmi dobrá je k uzeninám a sýrům společně s olivami. Lze jej sladit s typickým hlavním chodem Sardinie, jako je maccheroni de busa al ragu d'agnello“ (maccheroni s jehněčím ragú) nebo „Maccheroni al pecorino Sardo“ (maccheroni se sýrem pecorino ze Sardinie). Velmi dobrý je i ke grilovanému hovězímu masu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Argiolas „ Perdera ” 2024 Monica di Sardegna DOC 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 Serdanii, 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 opuncií, které zakrývaly výhled na obzor), vždy řídila jeho volby a vizi. Odolal tak kampaním na hubení vinic a – zůstávaje 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, střežený 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 sklizně a lisování, vášeň, která pramení z bublajících moštů a šumivých mladých vín, osobnost, která definuje houževnatá a zralá vína, měkká jako vápenec, 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. Ochranou 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 Sardínie se může stát člověk rychle závislý. Jedná se o jedny z nejlepších vinařů Sardínie, 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 jejích vínech se hovoří s úctou nejen v Itálii.

Hlavní parametry

Značka	Argiolas
Barva	červená
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Sardinie
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2024
Zrání	betonové nádoby, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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	Argiolas, Via Roma, 28/30 – 09040 Serdiana (CA) SARDINIA, Itálie