

# Barbaresco cru „ Montestefano ” DOCG 2013

## Serafino Rivella 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10001800

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barbaresco, vinice Montestefano - suché

Barbaresco DOCG Montestefano je mistrovské dílo, které ztělesňuje podstatu piemontské Langhe. Pochází z prestižní podoblasti Montestefano a je výsledkem pečlivého výběru hroznů Nebbiolo, které dosahují svého vrcholu v ročníchích, jako byl daný rok. S obsahem alkoholu 14-14,5 % má víno intenzivní rubínově červený odstín, který se ve sklenici prohlubuje do granátové, slibující hloubku a komplexnost.

Barbaresco Montestefano je víno, které se krásně hodí k bohatým pokrmům, jako je Barolo Braschino nebo Agnolotti del Plin s masovou omáčkou. Toto víno, ideální pro společenská setkání, vybízí k hlubokému zamyšlení nad piemontskou vinařskou kulturou a její budoucností a nabízí nezapomenutelný smyslový zážitek. Dejte si doušek a nechte se přenést do kopců Nebbiolo.

Z vinařství Montestefano cru v Barbarescu, které se vyznačuje slínovitými vápencovými půdami a jižní orientací, z kraje kvalitních a elegantních vín, zde je tradiční projev Barbaresca. Macerace na slupkách po dobu čtyř týdnů, spontánní fermentace a zrání ve velkých slavonských dubových sudech po dobu nejméně dvou let. Další rok čekání před uvedením na trh. Ikonická a nesehnatelná láhev, která by nikdy neměla chybět ve sbírce znalců tohoto skvělého regionu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Barbaresco cru „ Montestefano ” DOCG 2013

## Serafino Rivella 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

### Popis

Jeho bouquet je harmonickým souborem vůní, které evokují bohatství země: květinové tóny růže, následované vůní třešní a švestek, propletené se zemí tóny a sladkým kořením, jako je vanilka a černý pepř - známky zrání v dubových sudech. Na patře je víno plné a strukturované, s elegantními a dobře integrovanými tříslovinami, které přispívají k živé svěžesti a dlouhému, aromatickému závěru. Strmý, půlkruhový kopec s jižní orientací, proslulý produkcí dlouhotrvajících a elegantních vín. Dům a pouhé dva hektary rodinného pozemku (Teobaldo a jeho žena Maria) za pouhá dvě vína. Teobaldo Rivella patří ke generaci vinařů (jeho otec Serafino vyráběl a prodával stáčené a demižonové víno, stejně jako jeho dědeček Pietro, a jeho bratr Guido byl vinařem Angela Gaji 40 let). S vlastním lahvováním začal v roce 1967 z vinic, které zdědil po otci, a od té doby vyprodukuje něco málo přes 10 000 lahví ročně, rozdělených mezi několik lahví Barbaresca (asi 8 000) a jen velmi málo Dolcetta (asi 3 000). Nezměnil se a ani nechtěl nic měnit.

Zachoval si stejného ducha a koncept vína, dovolil si pouze proředit hrozny a vybrat trsy, které už jsou na vinné révě. Jako zastánce přírodního vinařství vždy přijímal roční období s jejich vlastním průběhem, ať už v dobrém či zlém, s velkou úctou k času a tradici, bez jakýchkoli ústupků modernímu stylu nebo spěchu. Respektuje zrání hroznů, respektuje jejich stárnutí. Miluje práci bez manipulace a umělosti, bez uchylování se k pesticidům, hnojivům nebo syntetickým produktům obecně. Před lahvováním používá pouze malé dávky oxidu siřičitého. Nikdy netoužil stát se větším nebo produkovat jinde. Nemá připojení k internetu. Montestefano vždy naplňoval jeho život. Malé vinařství Serafino Rivella sídlí v samém srdci vesničky Barbaresco. Specializuje se na výrobu přírodního Barbaresca. Vína mají díky tradičnímu stylu výroby velký potenciál k nazrání v lahvi. Jsou velmi elegantní, ale zároveň živočišná. Prestižní italský vinařský průvodce Gambero Rosso již dříve ocenil některá z vín nejvyšším ratingem všech třech červených skleniček. Současný majitel vinařství Teobaldo Rivella pochází z vinařské rodiny; jeho otec Serafino již vyráběl a prodával stáčené víno a demižony, stejně jako jeho dědeček Pietro. Teobaldo, zastánce přírodního vinařství, dodržuje ekologickou metodu produkce a výroby vína, i když není certifikovaná, a pracuje bez použití pesticidů, hnojiv a syntetických produktů obecně. Výroba respektuje přírodu a probíhá v závislosti na době a tempu růstu hroznů. Prořezávání, ztenčování a sklizeň se provádí ručně, za použití tradičních metod. Vinice vinařství se nachází na kopcích 300 m. n. m. Pěstování respektuje přírodu v souladu s integrovanou ochranou rostlin před škůdci. Řádky vinic jsou uspořádány v mírně kopcovitém terénu, což je ideální pro odvod vody a hrozny tak mají dostatečný přísun světla po celý den, který ovlivňuje jejich kvalitu.

### Hlavní parametry

|                    |   |
|--------------------|---|
| Značka             | Rivella Serafino                                  |
| Druh               | ikonické italské Barbaresco                       |
| Detail             | ikonické víno                                     |
| Produkce           | rarity kousek                                     |
| Původ              | Itálie, Piemont                                   |
| Barva              | červená   |
| Ročník             | 2013  |
| Oblast & obec      | Barbaresco  |
| Klasifikace původu | DOCG  |
| Klasifikace vinice | víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard |
| Odrůda             | Nebbiolo  |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )      |
| Zrání              | v dubových sudech                                 |
| Objem              | 750 ml  |
| Alkohol ABV        | 14,00 %   |
| Balení             | holá lahev  |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | víno  |
| Složení             | odrůdové víno rékové  |
| Výrobce             | Serafino Rivella, Località Montestefano, 6, 12050 Barbaresco CN, 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. |