Barbaresco Riserva „ Rabajá ” Docg 2021 Produttori del Barbaresco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie







Kód produktu	I0001645

Vstupte do světa absolutní vinařské aristokracie s jedním z nejikoničtějších apelačních klenotů italského Piemontu. Produttori del Barbaresco Rabajà Riserva 2021 představuje dokonalou symfonii síly, elegance a nekonečného archivačního potenciálu, která vzniká pouze v těch nejlepších ročnících. Tohle stoprocentní Nebbiolo z legendární vinice Rabajà si podmaní každého náročného sběratele a milovníka velkých suchých vín.

Barva: Intenzivní rubínová s granátovými odlesky a skvělou viskozitou
Vůně: Komplexní a vrstevnatá, s tóny zralých třešní, divokých ostružin, tabáku, kůže a sušených růží
Chuť: Plná, hluboká a aristokratická s pevnou strukturou tříslovin, minerální a tóny tmavého lesního ovoce, koření a podrostu
Závěr: Mimořádně dlouhý, harmonický a ušlechtilý, s ovocným kořenitým a ovocným dozvukem

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barbaresco Riserva „ Rabajá ” Docg 2021 Produttori del Barbaresco 0.75 l

Popis

Vinařské družstvo Produttori del Barbaresco je celosvětově považováno za absolutní špičku v poměru kvality a ceny u vín typu Barbaresco, přičemž jejich řada singl-vinic (Cru) s označením Riserva je vrcholem jejich produkce. Ročník 2021 byl v Piemontu mimořádně vydařený, s ideálním průběhem počasí, což umožnilo hroznům odrůdy Nebbiolo dokonale dozrát při zachování skvělé kyseliny a struktury. Vinice Rabajà, ze které toto víno pochází, má specifický amfiteatrální tvar s jihozápadní expozicí a půdou bohatou na vápencové jíly a slínovce, což dává vínu jeho pověstnou minerální hloubku a nekompromisní sílu. Výrobní proces ctí ty nejčistší tradice regionu. Po pečlivém ručním sběru a přísné selekci těch nejlepších hroznů probíhá fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, přičemž macerace na slupkách trvá přibližně 30 dní, aby se z hroznů extrahovalo maximum aromatických látek a ušlechtilých tříslovin. Následně víno zraje dlouhých 36 měsíců ve velkých sudech z dubu (tzv. botti), což na rozdíl od malých bariků umožňuje vínu dýchat a vyvíjet se, aniž by bylo přebito agresivním dřevitým tónem. Po nalahvování si víno ještě několik měsíců odpočine ve sklepích vinařství. Tato Riserva z vinice Rabajà je pověstná tím, že z celé řady single-vinic Produttori bývá nejvíce tělnatá, komplexní a má skvělý potenciál k dlouholetému zrání v lahvi – ten se odhaduje na 15 až 25 let. Před servírováním se důrazně doporučuje dekantace alespoň dvě hodiny předem, aby se plně otevřel jeho obrovský aromatický potenciál. Skvěle doprovodí pokrmy z divočiny, hovězí pečeně, lanýžové speciality nebo vyzrálé tvrdé sýry. Zajímavost o značce Produttori del Barbaresco vzniklo v roce 1958, kdy místní kněz Don Fiorino Marengo spojil 19 drobných pěstitelů s cílem zachránit tamní vinaře před ekonomickým krachem a dokázat, že odrůda Nebbiolo z Barbaresca si zaslouží stejné uznání jako slavnější Barolo. Dnes toto družstvo sdružuje přes 50 rodin a je považováno za nejlepší vinařské družstvo na světě, které svým striktním přístupem k selekci hroznů (členové smí do družstva odevzdat pouze stoprocentní kvalitu) poráží i mnohá soukromá prestižní vinařství.

Hlavní parametry

Značka	Produtori del Barbaresco
Druh	aristokratické italské Barbaresco
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barbaresco
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2021
Zrání	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	Produttori del Barbaresco s.a.c. Via Torino, 54 12050 Barbaresco CN Itálie