Barbera „ Bansella ” 2023 Nizza DOCG rosso Prunotto & Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	I0000335

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Barbera vypěstovaných ba vinicích italské vinařské oblasti Piemonte, Langhe Asti – Nizza - suché

Tato Barbera má intenzivní rubínově červenou barvu a bohaté aroma švestek, fialek, čokolády a lékořice. Víno s plnou, poddajnou a harmonickou chutí, stále však svěží, podpořené živou kyselinou. 9 měsíců zrání v dubových sudech.

Oblast Nizza, představující špičkový terroir pro odrůdu Barbera, se vyznačuje půdami s příměsí hlinitých a písčitých vrstev; ty dávají vzniknout vínu, které dokonale vyzdvihuje aroma i svěžest této odrůdy.

Víno Bansella má intenzivní rubínově červenou barvu s tmavými odlesky. Ve vůni se bohaté tóny švestek snoubí s nuancemi fialek, kakaa a lékořice. Na patře působí plně, harmonicky a vláčně, přičemž svěží závěr je podpořen živou kyselinkou. Víno se vyznačuje dlouhým, přetrvávajícím dozvukem.

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

Barbera „ Bansella ” 2023 Nizza DOCG rosso Prunotto & Antinori 0.75 l

Popis

Říká se, že jedním z důvodů proč rodina Antinori koupila Prunotta, byl vinohrad Bussia v Barolo. Vinařství Prunotto patří ke klasickým představitelem oblasti Barolo. Z kolekce 50 ha vinic ve více zónách oblasti disponuje rodina několika unikátními polohami. Kromě již zmíněné Buss je to Bric Turot v Barbaresco, Castamiole a Fiulot v Asti či Mompertone v Monferrato. Velkorysé investice do vinic a vinařství přinášejí ovoce v podobě čistého, jemného a harmonického stylu, který podporuje skvělý potenciál pro vyzrávání. Vinařství řídí Albiera Antinori, jedna z dcer Paola Antinoriho. Vína od Prunotta nepodléhají módě, jsou to klasická vína pro vnímavé s charakterem. Vinařství Prunotto bylo založeno v roce 1904 – v té době jako družstvo pod názvem „Ai Vini delle Langhe“. První sklizeň zde proběhla hned v následujícím roce 1905. Díky krizi a první světové válce se rozvoj družstva téměř zastavil. Znovu se zde k výrobě vína vrátili až v roce 1922, kdy však mnoho členů z družstva vystoupilo. Vinařství začalo mít vážné ekonomické problémy. Během této krize se mladý Alfredo Prunotto oženil se svou ženou Luiginou, převzal družstvo a dal novému vinařství své jméno. Díky jejich velikému úsilí se vinařství velmi rychle proslavilo, vína se začala vyvážet do celého světa - první do jižní Ameriky a následně do USA. V roce 1956 se Alfredo rozhodl odejít z vedení, předává společnost svému příteli a znalci vína panu Beppe Colla, kterého později následoval i jeho bratr Tino Colla. V roce 1972 byl postaven v blízkosti města Alba nový, moderní vinařský dům a sklepy, kde Prunotto vyrábí svá vína dodnes. Marchese Antinori začal s Prunotto spolupracovat v roce 1989 - nejdříve jen distribučně a od roku 1994, kdy se bratři Colla dožívají důchodového věku, přebírá kontrolu nad výrobou a celým chodem společnosti - vždy s důrazem na zachování nejvyšší kvality vín, tedy filozofií nastavenou již Alfredo Prunottem.

Hlavní parametry

Značka	Prunotto
Barva	červená
Odrůda	Barbera
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe Asti, Nizza
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2023
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie