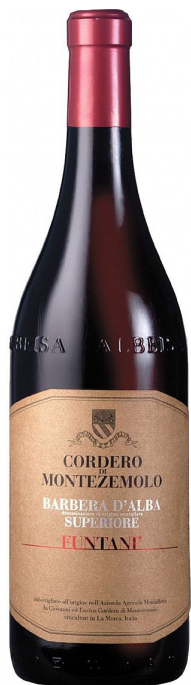


Barbera d'Alba Superiore cru „Funtani” DOC rosso 2023 Cordero di Montezemolo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10000621

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Barbera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe Alba - suché

Hrozny Barbery pochází z vinice „Funtani” v Monfallettu s jihovýchodní expozicí, která má pouhých 1,5 ha s jihovýchodní expozicí. Je plné struktury, zemitosti, a má sametově jemné taniny, skvěle zakomponované do ovocnosti vína.

Je důkazem, že i Barbera může dát vína velké elegance a noblesy. Sytá červená rubínová barva, komplexní, plné, nesmírně jemné s dobrou tanickou strukturou. Velice bohaté víno velké elegance. Patří mezi nejlepší Barbery v Piemonte.

Doporučujeme k vařenému masu, dušenému telecímu, grilovanému masu, nesmírně elegantní a sametové.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barbera d'Alba Superiore cru „Funtani ” DOC rosso 2023 Cordero di Montezemolo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Funtani, což v piemontském dialektu znamená „fontána“, evokuje geografickou polohu nejstarší vinice Barbera na našem panství poblíž starého pramene na úpatí svahu. Velmi slunná poloha, staré révy a přirozená produkce jen několika hroznů na rostlinu jsou základem tohoto produktu. Poprvé vyrobeno v roce 1998, jeho cílem je vyjádřit nejušlechtlejší a nejkompexnější potenciál této mimořádné piemontské odrůdy. Produkce pouhých několika tisíc lahví na konci procesu zrání, který zahrnuje více než rok ve dřevě a následně další rok zrání v lahvích. Vznešené, když je mladé, ale oceníte ho i po 12–15 letech a déle. V Langhe, přímo v centru země Barola, stojí libanonský cedr, který dominuje třicetihektarovému vinařství. Špičkové vinařství, jehož vína proslavila oblast Piemonte ve světě. Usedlost Monfalletto po staletí patřila markýzům Falletti z Barola. Nyní ji vlastní Giovanni Cordero di Montezemolo, pravnuke markýzy Luigi Falletti z Barola a syn Paola Cordera di Montezemolo. Gianni Cordero di Montezemolo, za velké pomoci svého syna Alberta a dcery Eleny, vede a v poslední době velice pozitivně rozvíjí vinařství. Důležitým rysem usedlosti je uskupení vinic, které jsou kompaktní v kopcovité krajině Langhe u La Morra na rozloze 26 hektarů s výjimkou jediné vinice Enrico VI., která je v Castiglione Falletto. Nová výsadba klonů odrůdy Nebbiolo (Michet a Lampia 141, 142), nakvácení v nerezových tancích, jablečno mléčné kvašení v baricích a následná kombinace velkých a malých sudů pro zrání vína, dělá z Cordero di Montezemolo moderní vinařství, skvěle spojující tradici s modernou. Výsledkem jsou vína s jasně definovaným charakterem odrůd, původu a ročníku.

Hlavní parametry

Značka	Cordero di Montezemolo
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2023
Oblast & obec	Langhe Alba
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	Superiore
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cordero di Montezemolo, Società Agricola Monfalletto Fr. Annunziata, 67 12064 La Morra (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.