Barbera d´Asti „ Ruré ” DOCG rosso 2024 Marchesi di Barolo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



EAN	8004910063201
Kód produktu	I0002380

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

Odrůda Barbera je bezpochyby nejklasičtější mezi odrůdami pěstovanými na kopcích v oblasti Asti. Vinice se vyznačují převážně slínkovo-jílovitou půdou s křemenným pískem a nánosem. To vytváří voňavé víno s energickým, ale vyváženým charakterem, které dokáže plně vyjádřit svůj bouquet.

Barva je sytá, zářivá a zářivě rubínově červená. Granátové odstíny se s postupem stárnutí stávají výraznějšími. Vůně je svěží, s ovocnými tóny připomínajícími ostružiny, džem z červených bobulí a kořeněnými náznaky vanilky a pražených lískových oříšků. Chuť je plná a obklopující, s sotva znatelnou kyselostí. Dřevitý tón je výrazný, ale dobře integrovaný s ostatními vjemy.

Díky svým organoleptickým vlastnostem se toto víno dobře hodí k slaným předkrmům a pokrmům z bílého i červeného masa. Je ideální k uzeninám a vyzrálým sýrům.

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

Barbera d´Asti „ Ruré ” DOCG rosso 2024 Marchesi di Barolo 0.75 l

Popis

Odrůda Barbera je jistě nejklasičtější odrůdou pěstovanou na kopcích Asti. Vinice se vyznačují převážně slínovými a jílovitými půdami s přítomností křemenného písku a bahna, které dodávají vínu vonný a energický, ale zároveň vyvážený charakter a široký buket. Hrozny, sklízené výhradně ručně, se přivezou do sklepa, rychle se odstopkují a poté se jemně lisují. Kvašení s macerací probíhá při kontrolované teplotě a časté přečerpávání umožňuje, aby se mošt obohatil o všechny polyfenolické sloučeniny ze slupek. Jakmile je kvašení dokončeno a stupeň extrakce je optimální, víno se stočí. Sídlem společnosti Marchesi di Barolo je velký, žlutě natřený dům stojící naproti zámku Falletti v překrásné krajině Piemontu, jižně od Turína. Tato usedlost se těší okouzlující minulosti. Před mnoha lety zde začala historie firmy Marchesi di Barolo. Sídlo Marchesi di Barolo bylo původně majetkem markýzů Falletti a později bylo známé jako Tenuta Opera Pia Barolo. Canonico Domenico Massé ve své knize ""Il Paese del Barolo"" (Země Barola) napsal: ""...druh vína, kterému se dnes říká Barolo, začali na počátku 19. století pěstovat markýzové Falletti, jež ho vyráběli se vší péčí na svých pozemcích v Barolu."" V roce 1864 vymírá rod Fallettia o několik let později přebírá vinařství Pietro Abbona. Svým citem pro víno, zručností a pílí rozšířil firmu o Tenuta Opera Pia di Barolo a Castello della Volta. Pietro Abbona se stává opravdovým patriarchou Barola, jenž proslavil víno své země na celém světě. První historické zmínky o Barolu se týkají právě jeho vinných sklepů, mezi které také patřil sklep dnešního Marchesi di Barolo. Je tedy jasné, že Marchesi di Barolo je jedním z prvních sklepů, ve kterém se dnes tak slavné, nesrovnatelné a jedinečné Barolo urodilo. Dnes se jedná o společnost, která si je plně vědoma své historie a dokonale ctí tradici předků, kteří vždy vyráběli víno té nejvyšší kvality, dokonale reflektující tento jedinečný kraj.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi di Barolo
Barva	červená
Odrůda	Barbera
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe Asti
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2024
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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 di Barolo Via Roma 1, 12060 Barolo (CN), Itálie