

Barolo cru „ Brunate le Coste ” Docg 2016 Giuseppe Rinaldi 0.75 l

» » » Giuseppe Rinaldi



Kód produktu

I0001720

EAN

44444444444444

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo cru „ Brunate le Coste ” Docg 2016 Giuseppe Rinaldi 0.75 l

» » » Giuseppe Rinaldi

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - suché. Zakladatel Battista Rinaldi byl v devatenáctém století farmářem a pěstoval révu, začal prodávat produkované hrozny a se svými dětmi začal podnikat vinařství. Rodinná tradice společnosti Giuseppe Rinaldi se předává z otce na syna až do současných majitelů Giuseppe Rinaldiho a jeho dcery Marty Rinaldi. Giuseppe Rinaldi zemřel v roce 2018 a předal otěže společnosti své dceři Martě, postgraduální vinaři ve škole Alba; mladý, ale s dlouholetými zkušenostmi ve sklepě a na vinicích, kdy vždy sledoval svého otce ve své práci. Vinice di o rozloze více než 10 hektarů zahrnují nejslavnější crus Barolo: Brunate, Cannubi-San Lorenzo a Ravera. Rinaldi byla vždy referenčním bodem pro území Barolo, znalost, která se promítá do klasických vín, hluboká, schopná krásného stárnutí vyprávěním příběhu o terroiru, ve kterém se narodila, Barolo Rinaldi, ne náhodou, je nyní jedním z jejích stěžejních produktů, které vyhledávají znalci a sběratelé, zejména Giuseppe Rinaldi Barolo 2010. Marta vede vinice kantíny Rinaldi, která se nachází v prestižní crus Barolo s nejvyšší přirozeností a přísným respektem k životnímu prostředí, managementem, který se rodí z hlubokého pouta s územím a jeho tradicemi, přístupem, který nikdy nezapomíná na základní význam venkovské kultury. Hospodaření s vinicemi Rinaldi Giuseppe a vinifikace se řídí tradičními filosofiemi Langa s ohledem na přirozenost produktu a respektování odrůdových charakteristik pěstovaných vinic. Po dlouhých maceracích na kůžích v otevřených komolých kužích se víno zraje ve velkých slavonských dubových sudech. Fermentace přírodních kvasinek a macerace v dřevěných sudech, stárnutí ve velkých dubových sudech, použití oxidu siřičitého. 50 mg / l celkového SO₂ v láhvi. Kategorie Giuseppe Rinaldi Vini vám nabízí všechny nejlepší ročníky Cantina Rinaldi a většinu jejích předních produktů.

Hlavní parametry

Druh	ikonické italské Barolo
------	-------------------------

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---