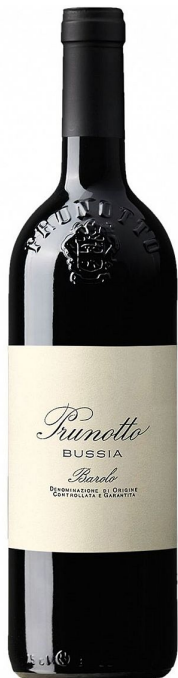


Barolo cru „ Bussia ” DOCG 2019 Prunotto by Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10000319

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - ze slavné vinice BUSSIA. 300 m.n.m. Monforte d'Alba, stáří vinic 35 let. Jílovitá půda s vápencovými sedimenty - suché

Víno jehož hrozny pochází z nejlepších vinic, nacházejících se v Monforte, Serralunga a Castiglione Falletto. Rubínová barva se světlými okraji. Jemná, delikátní a harmonická vůně s aroma višňových pralinek, sladkého koření a náznaky černého pepře. Vůně plynule navazuje na chuť, která vystihuje rafinovanost a harmonii Barola. Závěr je velmi dlouhý s tóny zralých višní, mléčné čokolády a perníku. Výborně se hodí k masitým pokrmům a sýrům.

Prunotto patřil mezi první proponenty "Cru" koncepce. Bussia patří mezi nejlepší vinice celé oblasti. Nachází se v Monforte d'Alba. Víno zráló 24 měsíců v sudech různé velikosti a věku. Následně 12 měsíců v lahvi ve sklepích vinařství. Bohaté víno s hloubkou, personalitou a výrazem. Vyzrávat může desítky let.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo cru „ Bussia ” DOCG 2019 Prunotto by Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Říká se, že jedním z důvodů proč rodina Antinori koupila Prunotta, byl vinohrad Bussia v Barolo. Vinařství Prunotto patří ke klasickým představitelům 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
Druh	ikonické italské Barolo
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2019
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Vinice	Bussia
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
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.