

Barolo cru „ vigna Bussia ” DOCG 2021 Prunotto & Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Prunotto
BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Kód produktu

I0000321

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 zrál 24 měsíců v sudech různé velikosti a věku. Následně 12 měsíců v lahvi ve sklepích vinařství. Bohaté víno s hloubkou, personalitou a výrazem. Vyzrát může desítky let.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo cru „ vigna Bussia ” DOCG 2021 Prunotto & 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 Bussia 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	aristokratické Barolo z Piemontu
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Odrůda	Nebbiolo
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Vinice	Bussia
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2021
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie