

Barolo DOCG 2017 Prunotto & Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0000327

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - 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.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo DOCG 2017 Prunotto & Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

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, čokolády a perníku. Hrozny pochází z nejlepších vinic, nacházejících se v Monforte, Serralunga a Castiglione Falletto. 24 měsíců zrání v 50-70 hl barelech z francouzského dubu a 12 měsíců v lahvi. Říká se, že jedním z důvodů proč rodina Antinori koupila Prunotto, byl vinohrad Bussia v Barolo. Vinařství Prunotto patří ke klasickým představitelům oblasti Barolo. Z kolekcí 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. Velkokryse investice do vinic a vinařství přináší 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 |
| Původ | Itálie, Piemont |
| Barva | červená |
| Ročník | 2017 |
| Oblast & obec | Barolo |
| Klasifikace původu | DOCG |
| Odrůda | Nebbiolo |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | v dubových sudech |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrodné 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. |