

Barolo riserva cru „ Bussia ” Docg 2015 Barale Fratelli 0.75 l

» » » Barale Fratelli



Kód produktu

I0003206

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo riserva cru „ Bussia ” Docg 2015 Barale Fratelli 0.75 l

» » » Barale Fratelli

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - suché. Barolo z lokality Bussia, v katastru městečka Monforte d'Alba patří k nejlepším a nejznámějším. Vinice Sergia Baraleho má rozlohu 1 ha s vynikající jihozápadní expozicí. Barolo z lokality Bussia v provedení Riserva, která se dělá jenom ve velmi příznivých ročnících. Všeobecně v Itálii přívlastek Riserva u vína znamená, že víno leží na sudu minimálně o 1 rok déle, než v normálním provedení. U této Riservy to však neplatí. První tři roky není rozdíl mezi normálním Barolem a Riservou. Teprve když je Sergio Barale jistý, že se jedná o mimořádný ročník a vynikající víno, část vína stočí do 54,0 l demižonů, kde víno další 2 roky zraje a se zjemňuje a teprve poté se víno lahvuje. Tak vzniká vynikající Barolo Riserva u Sergia Baraleho. Skvělé Barolo vyrobené tradičním způsobem. Dlouhověké. Historické vinařství Barale Fratelli se sídlem v samotném centru Barola vede nyní Sergio Barale v autentickém klasickém stylu. Většina mladých vinařských expertů, sommelierů a tudíž i vydavatelé různých vinařských časopisů a průvodců, upřednostňují v posledních desetiletích moderní způsob výroby Barola, které je tímto způsobem především dříve připraveno k pití. Myslím, že celkem poprávu to Sergio Barale cítil jako určitou diskriminaci, a proto se rozhodl neposkytovat své vzorky vín pro různá hodnocení. Proto jsme jeho skvělá vína nemohli najít v běžných průvodcích o italských vínech jako je Gambero Rosso (s výjimkou Veronelliho), popř. v mezinárodních časopisech jako Decanter, Wine Spectator atd. Nicméně své rozhodnutí už částečně korigoval. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Druh	aristokratické Barolo z Piemontu
------	----------------------------------

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.
---------------------	---