

Barolo Riserva cru „ Perno vigna Madonna Assunta La Villa ” DOCG 2009 Rocche dei Manzoni 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



ROCCHIE DEI MANZONI

Kód produktu

I0007240

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo da Barolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - Monforte d'Alba (v místě s vinicemi kultovního vinařství Giacomo Conterno - hrozny pocházejí ze všech třech cru vinařství) - suché

Klasická barva granátu až rubínu. Vyzrálé aroma červeného ovoce s tóny koření. V chuti jemné s pevnou tříslovinou a pevnou páteří, tóny čokolády, peckovin a tabáku a nekonečně dlouhou dochutí. Jedinečné víno odrážející charakter místa svého původu. Barolo nejvyšší elegance, které dokáže zrát i desítky let. Velké víno. Vigna Assunta La Villa je historicky jedna z nejvýznamnějších poloh pro Nebbiolo. Nachází se přímo ve vesničce Castelletto. Tato výjimečná CRU vinice je považována za jednu z nejlepších poloh v Piemonte.

Grilovaná a pečená masa. Složitější kuchyně, telecí nožičky, jehněčí maso, vyzrálé sýry. Vynikající k pečenému holoubátku.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo Riserva cru „ Perno vigna Madonna Assunta La Villa ” DOCG 2009 Rocche dei Manzoni 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Tato vinice těží z expozice orientované na jih až jihovýchod a z půdy tvořené jílovitým, šedomodrým slínovcem. Rodí dobře strukturovaná, plná vína s výraznou barvou a ovocným buketem, v němž se objevují tóny koření, červeného ovoce a lesních plodů. Právě z této vinice pochází Barolo typu „Riserva“ s desetiletým zráním. Stejně jako vinice Santo Stefano, i tato lokalita kdysi patřila církevní správě; na hřebeni se navíc nachází nádherný malý kostelík ze 16. století, který okolní krajině dodává na půvabu a osobitosti. Poloha: Piemonte, Castelletto, Vigna Madonna Assunta La Villa, Monforte d'Alba (CN) Vinifikace: Selekce hroznů z CRU vinice Madonna Assunta La Villa, fermentace a rmutace 21 dnů, zrání v dubových sudech a následně v cementových vejcích. Biodynamická produkce. V roce 1974 se Valentino Migliorini společně se svou ženou Jolandou rozhodli ke koupi panství z 18. století obklopené vinohrady s vynikající expozicí ve vesničce Monforte d'Alba v Langhe. Tím se začala psát historie jednoho z nejpozoruhodnějších vinařství v Langhe. Zpočátku se Valentino soustředil především na produkci tradičních vín regionu. Valentino natolik důvěřoval potenciálu svého terroir, že brzy začal experimentovat s novými víny a novými způsoby vinifikace. Tyto inovace brzy přinesly nová vína. V roce 1976 vzniklo vůbec první cuvée na bázi Nebbiola s přidáním hroznů Barberý. O dva roky později se v místních sklepech zrodilo šumivé víno vyráběné z hroznů Chardonnay a Pinot Noir tradiční Metodo Classico. Ve stejném roce nakoupil Valentino první dřevěné sudy typu Barrique. Brzký úspěch vedl ke kultivaci nových vinohradů, které byly pořízeny v samotném srdci Barola stejně tak, jako stávající vinice, tedy v Monforte d'Alba. Monforte d'Alba je tradičně jednou z nejvýznamnějších poloh pro Nebbiolo především pro svou nadmořskou výšku. Místní vinice se těší v průměru nejvyšší nadmořské výšce v Barolu. Nebbiolo zde proto dává vysoce elegantní hrozny, které se vyznačují především svou dlouhověkostí.

Hlavní parametry

Značka	Rocche dei Manzoni
Druh	aristokratické Barolo z Piemontu
Detail	Ikonické víno
Zrání	v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Itálie, Piemont
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2009
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	Riserva
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,50 %
Objem	750 ml

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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.