

Barolo Riserva cru „vigna Rocche dell'Annunziata ” DOCG 2016 Paolo Scavino 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0003450

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

Barolo Riserva „Rocche dell'Annunziata“ od vinařství Paolo Scavino je červené víno mimořádné úrovně a elegance. Vyniká podmanivou vůní, v níž se tóny červeného ovoce, okvětních lístků růží a fialek snoubí se zajímavým kořenitým podtónem a jemným nádechem tabáku – to vše díky dlouhému a mistrovskému zrání ve dřevě. Toto Barolo je na patře hladké a sofistikované – ideální volba pro přípitek při výjimečných příležitostech!

Vinice, z nichž pochází Barolo Riserva „Rocche dell'Annunziata“ od Paola Scavina, se nacházejí v prestižní historické lokalitě „Grand Cru“ v obci La Morra a byly vysazeny kolem roku 1990. Poloha v nadmořské výšce přibližně 385 metrů s jižní až jihovýchodní orientací je ideální, neboť zajišťuje révě dostatek slunečního svitu potřebného pro dokonalé dozrání hroznů. Půda obsahuje ve spodních vrstvách pískovec, zatímco svrchní vrstvu tvoří bělavý písek s příměsí vápence; klima je kontinentální, vyznačující se horkými, dusnými léty a drsnými zimami, které často doprovází sníh a mráz. Sběr hroznů probíhá ručně; ve sklepě víno následně dlouho zraje ve dřevě (déle než rok) a poté ještě rok dozrává v lahvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Barolo Riserva cru „ vigna Rocche dell'Annunziata ” DOCG 2016 Paolo Scavino 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vizuálně se Barolo Riserva „Rocche dell’Annunziata“ od Paola Scavina vyznačuje intenzivní rubínově červenou barvou s brilantními odlesky. Vůně připomíná zralé červené ovoce a květinové tóny okvětních lístků růží či fialek, doplněné o vůni středomořských bylin a tabáku. Na patře působí víno plným, hladkým a elegantním dojmem a vyznačuje se dokonale integrovanými tříslovinami. Skvěle se hodí k tradičním piemontským pokrmům z červeného masa, místní zvěřině či k těstovinám a rizotům s bohatými, komplexními omáčkami. Jakožto vynikající vyslanec regionu Langhe je ideální pro výjimečné příležitosti či rodinná setkání; umožňuje vychutnat si autentický charakter odrůdy Nebbiolo a objevit její skrytější nuance. Vinařství Paolo Scavino bylo založeno v roce 1921 v Piemontu a pyšní se více než 100 lety vinařské tradice. Dnes jej vede Enrico Scavino, syn Paola a vnuk zakladatele Lorenza. Usedlost se nachází v Castiglione Falletto a rozkládá se na přibližně 30 hektarech vinic rozdělených do malých parcel v oblasti. Paolo Scavino je dlouholeté rodinné vinařství v oblasti Barolo. Bylo založeno v roce 1921 v Castiglione Falletto, Lorenzem Scavino a jeho synem Paolem. Zemědělství bylo vždy rodinnou tradicí a vášní: dnes Enrico Scavino spolu se svými dcerami Enrikou a Elisou, které představují čtvrtou generaci, spravují rodinný statek. Nejpozoruhodnější věcí na Enrico Scavino je, že i dnes tento muž touží vylepšovat Barolo. Nikdy nepřestal experimentovat, což ho vždy udržovalo v avantgardě oblasti Langhe. Není proto divu, že Paolo Scavino je v současnosti jedním z největších italských statků, kde se drží některé z nejlepších baroloských „cru“, včetně Cannubi, Bric del Fiasc, Rocche dell’Annunziata a Monvigliero. Scavino je spolu s dalšími výrobci jistě zodpovědný za skvělou pověst, kterou má Piedmont dnes. Jejich práce je inspirována láskou a úctou k jejich území a usilují o čistotu výrazu, složitost a eleganci svých vín. Všechny vinice patřící rodině Scavino jsou zcela v oblasti Barolo a pracují s 20 historickými vinicemi Barolo, které se nacházejí v Castiglione Falletto, Barolo, La Morra, Novello, Serralunga d’Alba, Verduno a Roddi. Pečlivá péče o vinice a vášeň pro terroir spolu s jejich jádrem přesvědčení o nadřazenosti vinařství nad enologii jsou středem zájmu pěstování zralých a zdravých hroznů. U vinařství se usiluje o minimální a rovný zásah, aby se zachovala přirozená rozmanitost každého vinice.

Hlavní parametry

Značka	Paolo Scavino
Druh	aristokratické Barolo z Piemontu
Detail	Ikonické víno
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Itálie, Piemont
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2016
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	14,00 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.