Berlucchi 2011 „ Freccianera Millesimato ” brut Franciacorta DOCG rosé 1.50 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta



Guido Berlucchi
BERLUCCHI

Kód produktu	SE003150

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay a Pinot Noir vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia - brut

Chardonnay a Pinot Noir vinifikované v bílé a růžové barvě jsou hrozny pro naši nejsušší Franciacorta. Jeho barva nás hladí po každé sklenici, chuť nás zasáhne svými kontrasty, někdy ovocnými, jindy slanými. Jako mužské i ženské přídavné jméno současně.

Ročníkové víno se silnou strukturou, částečně díky minimálně 30měsíčnímu kvašení na kalech. Je to růžové, protože je výsledkem složitého vinifikačního procesu: Chardonnay se samozřejmě spolu s částí Rulandského modrého vinifikuje jako bílé víno, zatímco zbývající Rulandské modré se vinifikuje jako růžové. Je ovocné a pikantní, s tóny malin a cervové soli, které se vzájemně vyvažují v zážitku, který vyžaduje opakovanou ochutnávku. Barva se záměrně pohybuje někde mezi třešní a lososem. Stále častěji se stává lahví, kterou se otevírá před večeří a dopíjí se u stolu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Berlucchi 2011 „ Freccianera Millesimato ” brut Franciacorta DOCG rosé 1.50 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta

Popis

Freccianera je prémiová řada šumivých vín vyráběná tradiční metodou (metodo classico) od prestižního a historického vinařství Fratelli Berlucchi (freccianera.it). Toto vinařství sídlí v italské obci Borgonato di Corte Franca, v proslulé vinařské oblasti Franciacorta DOCG v Lombardii. Rodina Berlucchi patří k zakládajícím členům tamního vinařského konsorcia a produkuje vína výhradně z vlastních, ručně sbíraných hroznů. Šumivá vína Berlucchi se vyrábějí více než čtyřicet let. Vína vznikla realizací společného snu Guida Berlucchi a mladého enologa Franca Ziliani, kteří chtěli vyrobit prestižní, italské, šumivé víno tradiční metodou kvašením v lahvi ve stylu nejlepších vín ze Champagne. Realizace této odvážné vize začala v druhé polovině padesátých let. Začátky byly obtížné, protože k výrobě šumivého vína metodou champenoise scházelo potřebné vybavení. V roce 1961 však vinařství vyrobilo prvních 3 000 lahví "spumante" ohromující kvality a finesy, pod názvem Pinot di Franciacorta, které měly požadovaný charakter. Ti, kteří měli to štěstí jej ochutnat, užasli nad jejich finesou, kvalitou a charakterem. Zilianiho intuice tak zvítězila a jméno Franciacorta se poprvé objevilo na etiketách vín. Toto 1. víno regionu Franciacorta dalo jméno nejen samotné etiketě, ale následně také celé apelaci. Apelace Franciacorta je relativně mladá, jedná se o malý region s celkovou plochou vinic 3000 ha. Jižní hranici tvoří provincie Brescia, severní hranici pak Lago d´Iseo, které vzniklo zborcením ledovce. Půdní profily tak tvoří rozmanitou směs dolomitu, štěrku a rašeliny. Ve Franciacortě je 22 vesnic a 122 výrobců, 90 z nich tvoří Consorcio di Franciacorta. Berlucchi vlastní 90 ha vinohradů dalších zhruba 400 ha si dlouhodobě pronajímá. 80% vinohradů je osázeno odrůdou Chardonnay, 20% pak doplňuje Pinot Noir a Pinot Blanc. Přes velkou plochu vinic jsou práce na vinohradech velmi precizní a přírodní. Vinařství razí filozofii nízkého vedení a hustší výsadby 10.000 keřů na hektar. Před 3 lety byly všechny vinice konvertovány do organického režimu. V Berlucchi se sbírá pouze ručně do mělkých, 18 kilových beden. Lisování celých hroznů má 3 fáze. Samotok se používá pouze pro řadu ročníkových vín Palazo Lana, 15% pro řadu Cellarius, zbylé procento vylisovaného moštu slouží pro řadu "61". Druhé kvašení a remuage probíhá v hlubokých sklepích 10m pod zemí při teplotách 12-14 stupňů. Dégorement je u vín Berlucchi prováděn podstatně později, než co nařizuje apelační zákon. Na vína se nespěchá a dlouhé ležení na kalech pomáhá dotvářet hodnotná vína s finesou a komplexní aromatikou. Franciacorta, a obzváště vína od Berlucchi, jsou těmi nejlepšími šumivými víny, které ve světě můžeme ochutnat. Franciacorta dnes zažívá velký boom, hlavně doma v Itálii, převážně díky trendům pít méně ale kvalitněji. Na zdraví!

Hlavní parametry

Značka	Berlucchi
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Lombardie
Oblast & obec	Franciacorta
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2011
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Berlucchi Guido & C. S.p.A. – Via Duranti, 4 25040 Borgonato di Corte Franca (BS) Provincia di Brescia, Lombardia, Itálie