

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

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta



Kód produktu

SE003155

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia, Franciacorta - brut

Hedvábné perlení dodává tomuto vínu Franciacorta z odrůdy Freccianera zvláštní jemnost, která překvapí vůni kořeněnými tóny a broskví, zatímco chuť vyzařuje vitalitu, svěžest a eleganci. Barva je slámově žlutá se zelenkavými odlesky, které přetrvávají i přes kvašení na kalech po dobu nejméně 30 měsíců. Hrozny - 100% Chardonnay - pocházejí z vinic vlastněných panstvím a sklízí se výhradně ručně.

Metoda Franciacorta (odkaz v lahvi). Podle ročníku minimálně 40 měsíců na kalech. Zelenožlutá barva se krémovou pěnou. Rafinovaný parfém, bohatý na pikantní tóny. Jemná, harmonická chuť. Broskve s bílým masem, zlatá jablka, severoafrické koření. Náš satén je jako ladný tanec plný čichových odkazů, hedvábný plášť, který nás obklopuje každou sklenicí. Chardonnay v čistotě, kdyby to byla osoba, byl by básníkem italského romantismu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Berlucchi 2011 „ Freccianera Millesimato Satén ” Franciacorta DOCG brut 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. Apelační 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'Isèo, 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 Palazzo 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. Dégorgement 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 obzvláště 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
Produkce	rarity kousek
Původ	Itálie, Lombardie
Barva	bílá
Ročník	2011
Oblast & obec	Franciacorta
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Millesimato
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	dárkové, Magnum, Extra size

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Berlucchi Guido & C. S.p.A. – Via Duranti, 4 25040 Borgonato di Corte Franca (BS) Provincia di Brescia, Lombardia, 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.