

Chardonnay „ Nottetempo 100 barrique ” 2024

Salento IGP bianco Franco Rizzello le Vignedi Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

11601591

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay a Pinot bianco vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - suché

Krystalická a intenzivní zlatožlutá barva. Čichová řada je komplexní a otevírá se silnými tóny exotického ovoce, kaštanového medu, pražených lískových oříšků a aromatického citrónového krému. Vanilkové koření a cukrová vata. Chuť je jemná, plná a strukturovaná. Sladké a zralé ovoce kompenzuje čerstvou a chutnou část. Jeho pikantní závěr sladké vanilky je velmi dlouhý a perzistentní.

Výtečně doprovodí podle vůně aromatických bylinek, miso polévka, kuřecí kari nebo podle tradice: klobása z oblasti Alta Murgia, játra z Laterzy, „marro“ z Graviny.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chardonnay „ Nottetempo 100 barrique ” 2024

Salento IGP bianco Franco Rizello le Vignedi Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Apelace: I.G.P. Salento Chardonnay. Odrůdové složení: 100% Chardonnay. Poloha vinic: Cellino San Marco (BR). Systém vedení révy: Espalier (3 800–4 500 keřů na hektar). Sklizeň: Druhá až třetí dekáda září. Vinifikace: Šetrné lisování a statická sedimentace při nízké teplotě. Fermentace a zrání ve francouzských dubových sudech typu barrique po dobu 12 měsíců. Zrání: Nerezové tanky a sudy barrique. Rodina Rizzello má 180 hektarů v „patě“ Itálie v Cellino San Marco v srdci Apulie, mezi Brindisi a Lecce. Stará keřová réva se pěstuje tradičním způsobem. Poloostrov obklopují moře – Jaderské moře a Otrantský průliv na jedné straně a Tarantský záliv a Jónské moře na straně druhé. Jedná se o venkovskou zemědělskou oblast s olivovými háji, fíky, pomerančovničky a vinicemi. Vinařství produkuje vína nejdůležitějšího chráněného označení původu, jako jsou Salice Salentino, Squinzano, Brindisi, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Bianca e Nera. Vinařství je zastoupeno novou generací rodiny Rizzello, která si vinařství drží již čtyři generace a je jedna z nejznámějších producentů v oblasti Salentino. Vinařství vlastní cca 180 ha pozemků a skládá se z 80 % místních odrůd vinné révy (Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Susumaniello) a 20 % z šlechtěných odrůd hroznů jako Verdeca, Chardonnay, Malvasia Bianca a Fiano Minutolo. Impozantní struktura společnosti o rozloze 15.000 metrů čtverečních a technologická vyspělost vinařství uspokojí jakoukoli potřebu svou kvantitativní a kvalitativní stálostí. Apulie má suché klima a těží z mořských vánků a podzemní sítě vodních toků protékajících vápencovým podloží. Vyrobená vína jsou bohatá a mají vysoký obsah alkoholu se sladkým bobulovým ovocem.

Hlavní parametry

Značka	Le Vigne Di Sammarco
Zrání	1 rok, Barrique, v dubových sudech
Barva	bílá
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2024
Odrůda	Chardonnay
Oblast & obec	Salento
Klasifikace původu	IGT & IGP
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, 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.