Colli Piacentini Gutturnio rosso Doc 2016 spontaneamente frizante Massimiliano Croci 0.75 l

» » Emilia Romagna



Kód produktu	I0009310
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Colli Piacentini Gutturnio rosso Doc 2016 spontaneamente frizante Massimiliano Croci 0.75 l

» » Emilia Romagna

Popis

Červené jemně šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy Barbera 60% a Bonarda (croatina) 40% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Emilia Romagna - Colli Piacentini - suché. Gutturnio Sur Lie od Croci je ušlechtilé víno s prastarým původem, což je výsledek spojení mezi hrozny Barbera a Bonarda přísně ručně vybíranými ve vinicích vinařství Croci. Víno, které ukazuje okamžitě příjemné, které má tendenci pomalu otevírat nos, s intenzivními ovocnými tóny, které se časem vyvíjejí, aby zaznamenaly stále složitější odvození od kontaktu s kvasinkami. V ústech přirozená fermentace v lahvi zlepšuje chuť, stejně jako vůně: na začátku cítíme jemné ovocné chutě v kombinaci s jemnými náznaky kvasnic. Později zde vidíme složitost, která dává vínu dobrou strukturu a svěžest. Gutturnio, které nakonec obnoví trochu "lesk na toto označení, příliš často zapomenuté. Tajemství Massimilano Croci, které produkuje toto zajímavé Gutturnio, je přirozeným kvašením v láhvi, které dává víně vůní a vůní charakteristickým pro svůj hroznový původ a dodává dotek elegance a teritoriality. Gutturnio Sur Lie se dělá spasmodickou pozorností na zemi, z níž vychází, je vyrobena s nízkými výnosy, může se opřít o své kaly a stárnout v lahvi, aby mohla udržet ty nejlepší, kteří jsou jeho výraznou vůní. Víno nikdy nudné, ale vždy překvapivé. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany.

Hlavní parametry

Objem	750 ml

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.