Friulano 2023 Collio Doc Marco Scolaris 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0400370

Je to nejtradičnější z friulských vinic pocházejících z antiky. Dokumenty z hrabství Gorizia zmiňují friulské víno Tocai již v roce 1300. Má jasně slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Jeho vůně podtrhuje tóny hrušek a jablek, sušených bylinek s typickým mandlovým závěrem. Chuť má dobrou jemnost, dobře vyváženou a živou svěžest, lehce nahořklá. Je to friulské víno par excellence.

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

Friulano 2023 Collio Doc Marco Scolaris 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Rodinné vinařství Scolaris sídlí v malebném vinařském regionu Friuli-Venezia Giulia, konkrétně v Colliu, kde propojují vinice obklopené Julskými Alpami s vlivem Jaderského moře. Jejich příběh začal již v roce 1924, kdy Giovanni Scolaris postavil první sklep a poprvé začal distribuovat víno do okolí. Dnes vinařství vede čtvrtá generace — Gianmarco Scolaris — a kombinuje rodinnou tradici s progresivním přístupem k technologii a vinifikaci. Značka Marco Scolaris je spojena s mladou a dynamickou společností, ačkoli rodina Scolaris vyrábí víno již od roku 1924. Giovanni ""Senior"" postavil první malý sklep a byl mezi prvními, kdo distribuoval a propagoval místní vína po celém regionu, dokonce i v dobách války, přičemž sudy převážel koňským povozem. Giovanni „Junior“ vytvořil podzemní sklep s prvními betonovými sudy a první stáčecí linkou uvnitř: na svou dobu opravdová avantgarda. Marco proměnil povolání svého dědečka v realitu, která se rozšířila na národní i mezinárodní trh. Dnes čtvrtou generaci vinařů zastupuje Gianmarco, který díky zkušenostem předchozích generací usiluje o projektování společnosti směrem k ještě lepší budoucnosti. Na své téměř stoleté historické cestě dokázala společnost Scolaris učinit z autenticity svého vína, jednoduchosti a rafinovanosti své značky a profesionální seriózności své silné stránky. První sklep postavený v roce 1924 Giovanni Scolarisem používal poměrně jednoduché vybavení: kádě z akátového dřeva, šroubový lis, ruční pístové čerpadlo, sudy z kaštanového dřeva Hl 7, sudy ze slavonského dubu Hl 3. S rozvojem firmy a potřebou stáčení vína, které se do té doby prodávalo ve velkém, byl v 50. letech sklep vybaven novým zpracovatelským prostorem přiléhajícím ke staré budově. Dále byla zakoupena první stáčecí linka firmy Seitz, tehdejší „Ferrari“, s výrobní kapacitou 3000 lahví za hodinu. Současně byly rozšířeny vinařské prostory, které byly vybaveny nejmodernějšími lisy na hrozny: Willmes a poté vakuovým Siprem. Stabilizační systémy, barriquery, fermentace s řízenou teplotou a zušlechťování konkrétních vín, vakuový lis Siprem, pokročilý model Vacum pro získávání vín, která vyjadřují svůj kvalitativní potenciál na maximum, jsou některé z inovací, které zavedl Marco Scolaris jako záruku. dokonalost vín vyrobených ve sklepě. Vína ze Scolarisu jsou známá svou čistotou, elegancí a výraznou terroirovou identitou – půda v Colliu je tvořena vrstveným pískovcem a jílovitými horninami, což dává vínům jemnou minerálnost a hloubku. Sortiment zahrnuje jak tradiční friulské odrůdy (např. Ribolla Gialla, Friulano), tak mezinárodní (Sauvignon, Cabernet), a dokonce i unikátní vína jako Ocelot, která připomínají historické odrůdy, jež hroznové vinice téměř zapomněly. Scolaris věří v harmonii mezi historií a inovací: ve sklepě používají moderní technologie – řízenou fermentaci, vakuové lisování a barikové sudy – zároveň si ale uchovávají úctu k jednoduchým kořenům, které položil zakladatel. Jejich vína jsou osvěžující, aromatická a autentická – ideální pro milovníky Itálie, kteří hledají rovnováhu mezi tradicí, terroirem a moderním stylem.

Hlavní parametry

Značka	Marco Scolaris
Barva	bílá
Odrůda	Friulano
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Friuli, Itálie
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2023
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové