

Malvasia Nera „ Marasia ” 2017 Salento IGP rosso le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Vinný Outlet



Kód produktu

I1601531

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Malvasia Nera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - suché

Barva jasně červeného rubínu. Sušená švestka a rebarbora s krvavým pomerančem, charakterizují vůni tohoto jednodrůdového vína Malvasia Nera z Lecce. Na první ochutnání je podobné šťavnatému a křupavému ovoci, následuje svěžest a lehce pikantní stopa, která dokonale vyvažuje alkoholovou jemnost. Ušlechtilý a hedvábný tanin. Uzavírá se závěrečnou chutí sladkého koření.

Výtečně doprovází pečená vepřová panenka, telecí špízy se špekem, kuře s paprikami.

Podle tradice: polévka ze šneků „monachelle“, jehněčí s fenyklem, apulský sýr cacio.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Malvasia Nera „ Marasia ” 2017 Salento IGP rosso le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Vinný Outlet

Popis

Apelace: I.G.P. Salento Rosso. Odrůdové složení: 100 % Malvasia nera. Poloha vinic: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR). Systém vedení révy: Alberello (4 500 keřů/ha). Sklizeň: První dekáda října. Vinifikace: Po rozdrobení a odstopkování následuje macerace hroznů po dobu 10–15 dní při řízené teplotě 24–25 °C. Poté následuje stočení vína a šetrné lisování na konci fermentace. Zrání: V nerezových tancích až do lahvování. 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, pomerančovíky a vinicemi. Vinařství produkuje vína nejdůležitějšího chráněného označení původu, jako jsou Salice Salentino, Squinzano, Brindisi, Primitivo, Negroamaro a 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 podložím. Vyrobená vína jsou bohatá a mají vysoký obsah alkoholu se sladkým bobulovým ovocem.

Hlavní parametry

Značka	Le Vigne Di Sammarco
Detail	snížení ceny & výprodej
Zrání	v nerezových nádobách
Barva	červená
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2017
Odrůda	Malvasia Nera
Oblast & obec	Salento
Klasifikace původu	IGT & IGP
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.