

# Montefalco Sagrantino DOCG 2018 azienda Perticaia 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

19800201

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sagrantino vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Umbria - Montefalco - suché

Montefalco Sagrantino je červené víno s velkou strukturou a intenzitou, symbol Umbrie. Získává se výhradně z hroznů odrůdy Sagrantino a vyniká intenzivní rubínovou barvou, komplexními vůněmi zralého ovoce, koření a elegantními terciárními tóny. Na patře je plné, se sametovými tříslovinami a mimořádnou perzistencí. Ideální k červeným masům, zvěřině a pokrmům z lanýžů, je to víno s dlouhým zráním, které je schopné se vyvíjet po celá desetiletí.

Používá se dlouhá macerace moštu (nejméně tři týdny). Kvašení pod kontrolovanou teplotou, poté se provádí malolaktická fermentace. Víno zraje celkem 30 měsíců. 12 měsíců v barikových sudech, 12 měsíců v nerezových tancích a 6 měsíců v láhvi. Má intenzivní rubínovou barvu s granátovými odlesky. Pikantní vůně s tóny skořice, lesních plodů a černých třešní. Zráním v láhvi získává aroma po sušených švestkách. V chuti je plné, perzistentní, tanické, s příjemnou nahořklou dochutí. Výborné především k červeným masům, zvěřině a zralým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno  
na dotaz do 7 dní

# Montefalco Sagrantino DOCG 2018 azienda Perticaia 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Odrůda Sagrantino je pěstována téměř výhradně v malé oblasti kolem města Montefalco ve střední Itálii. Hrozny mají tlustou, tmavou slupku bohatou na polyfenoly, což přispívá k intenzivní barvě a robustní struktuře vína. • Barva: Hluboká, téměř neprůhledná rubínovo-granátová barva, která zráním tmavne. • Aroma: Komplexní vůně tmavého ovoce (ostružiny, švestky, višně), koření (skořice), čokolády, kávy a zemitých tónů. • Chuť: Plné a mocné víno s výraznými, ale elegantními tříslovinami a vysokým obsahem alkoholu. • Potenciál zrání: Díky své struktuře a tříslovinám má Sagrantino vynikající potenciál pro archivaci, často vyžaduje několik let zrání v lahvi, aby se třísloviny zjemnily. Z odrůdy Sagrantino se vyrábí především víno se statutem Montefalco Sagrantino DOCG, které musí zrát minimálně 37 měsíců, z toho alespoň 12 v dubových sudech. Moderní suchý styl, který je ideální ke kořeněným omáčkám, zvěřině, grilovanému červenému masu a vyzrálým sýrům pecorino. Na statku Perticaia se víno začalo vyrábět v roce 2000. Tehdy se Guido Guardigli rozhodl, že se po mnohaletém sbírání zkušeností na pozici ředitele vinařských podniků v Toskánsku a Umbrii stane majitelem vlastního vinařství. Výběr oblasti nemohl dopadnout jinak. Guido Guardigli zvolil oblast Montefalco, proslulou místní odrůdou Sagrantino a s velkým potenciálem rozvoje. Ke statku nejdříve náleželo 20 hektarů půdy, zpočátku se na 2,5 hektaru pěstovaly olivy a 1,5 hektaru zabíraly vinice. Dnes se na 14 hektarech pěstuje vinná réva a k vinařství přibyl moderní vinařský sklep. Vína se archivují v malých soudcích z francouzského dubu, barrique nebo tonneaux, ve sklepech z osmnáctého století, nacházejícím se pod Guardigliho domem v malé umbrijské vesnici Gualdo Cattaneo. Réva je vysazena na mírném svahu, vinohrady jsou orientovány převážně jihozápadně a nacházejí se v nadmořské výšce 300 až 350 metrů. Půda je zde středně soudržná, s větším podílem kamenů, což zaručuje dobrou drenáž. To vše umožňuje pěstování hroznů prvotřídní kvality. Hustota osázení je 5500 sazenic na hektar, což limituje produkci hroznů na 7 až 8 kusů na jeden keř vinné révy a umožňuje produkovat dobře vyzrálé hrozny s vyváženou chutí a vůní. Výnos na hektar je přibližně 60 – 70 tun hroznů. Milovníci vína se už na prvních vinařských degustacích, organizovaných odborníky ve vinných sklepech v Umbrii i v ostatních italských regionech a v zahraničí, o vínech prezentovaných tímto vinařstvím vyjádřili velmi pochvalně.

## Hlavní parametry

|                    |  |
|--------------------|--|
| Značka             | Perticaia                                    |
| Původ              | Itálie, Umbrie                               |
| Barva              | červená                                      |
| Ročník             | 2018   |
| Oblast & obec      | Montefalco                                   |
| Klasifikace původu | DOCG   |
| Odrůda             | Sagrantino                                   |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Zrání              | 4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi   |
| Objem              | 750 ml                                       |
| Alkohol ABV        | 14,00 %                                      |
| Balení             | holá lahev                                   |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | víno  |
| Složení             | odrůdové víno révové  |
| Výrobce             | Perticaia Srl Società Agricola, Località Casale, 06036 Montefalco (PG), 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. |