Papírový box Bertani na 6lh

» » Dárkové kazety a boxy » Papírové a látkové na 3 a více



Kód produktu	ZZZ00510
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Papírový box Bertani na 6lh

Popis

Foto má ilustrativní charakter. Tradice skvělých vín Bertani se zrodila již v roce 1857. Od samého počátku tohoto vinařství byl znát profesionální přístup bratří Bertaniů, což dokazují mnohá ocenění získaná na mezinárodních výstavách již po pár letech. Giovan Battista byl členem italského parlamentu a měl skvělé řídící schopnosti, zatímco jeho bratr Gaetano byl díky době strávené ve Francii znalý problematiky pěstování vinné révy. Vinice rodiny Bertani v provincii Verona se rozprostírají na nádherných kopcích Valpantena a v okolí Valpolicelly. Další vinice se rozprostírají kolem kopců v zónách Bardolina a Soave. Přírodní charakter těchto míst vytváří harmonický vztah mezi třemi faktory ovlivňujícími charakter vína - půdou, sluncem a větrem. Každá řada révy je zde vystavena adekvátní míře těchto faktorů. Na těchto vinicích se pěstují odrůdy Garganega, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara a Rossignola, z nichž některé byly pěstovány již v dobách Římské říše. Tyto odrůdy dávají vzniknout skvělým vínům Soave, Valpolicella, Recioto, Amarone a Secco Bertani. Hrozny zde dozrávají v září a nastává doba sklizně. Lisují se pouze zdravé hrozny, které vínu zaručí příjemný buket, barvu a celkovou vyváženost. Hrozny, ze kterých se vyrábí Recioto a Amarone, jsou sbírány hrozen po hroznu a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poničení. Hrozny jsou očištěny a ještě jednou přebrány a teprve poté umístěny na proutěné rohože, na kterých přečkají zimu na půdě vinařství, kde postupně vysychají. Pro tyto hrozny nastane fáze přeměny na nedostižné Recioto a Amarone až v průběhu února, kdy již ztratily vysoušením svůj obsah vody a zhruba 30% své hmotnosti. Bertani se drží tradičních výrobních postupů a technik charakteristických pro výrobu velkých vín z Veneta, jako je např. zrání ve velkých dubových kádích. Později zde začali používat dubové sudy typu barrique, což umožnilo společnosti vyvinout a zdokonalit nové a exkluzivní produkty vysoké kvality.

Hlavní parametry

Značka	Bertani

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.