# Primitivo „ ConSero ” 2018 Puglia IGP rosso Apassimento Franco Rizello Selezione le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie






LE VIGNE DI SAMMARCO

| | |
|---|---|
| Kód produktu | I1601525 |

Červené tiché víno vyrobené ze sušených hroznů vinné révy odrůdy 100% Primitivo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - suché

Vyjímečné víno, kde sušení hroznů na rostlině - systém Apassimento - dává bohatou škálu vůní a chutí. Koncentrovaná a tmavě rubínově červená barva. Rozmanitost vnímaných vůní je překypující: konzervované ovoce švestek, třešní, fíků a rozinek. Bouquet sušených růží a fialek. Koncentrované esenciální oleje ze skořice, jalovce, pomeranče. Jemná a plná chuť. Robustní a vyvážené se hodí k tradiční apulské kuchyni připravované dlouhým vařením. Dlouhý a závěrečný závěr s tóny džemu z červeného ovoce.

Výtečně doprovodí grilovaný steak po florentsku, dušené maso na červeném víně, bažantí prsa s datlemi. Podle tradice: ragú „spuntature“ z Apulie, jehněčí v hrnci, plátky koňského masa v rajčatové omáčce.

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

# Primitivo „ ConSero ” 2018 Puglia IGP rosso Apassimento Franco Rizello Selezione le Vigne di Sammarco 0.75 l



### Popis

Apelace: I.G.P. Primitivo Salento Rosso Appassimento. Odrůdové složení: 100 % Primitivo. Poloha vinic: Cellino San Marco (BR). Systém vedení révy: Alberello. Sklizeň: Probíhá zhruba ve třetí dekádě září, aby bylo dosaženo přezrálosti hroznů. Sklizeň probíhá ručně a s důrazem na pečlivý výběr těch nejlepších hroznů. Vinifikace: Drcení a odstopkování, následované 12–15denní macerací na slupkách. Poté stáčení, jablečno-mléčná fermentace a zrání v sudech typu barrique. Zrání: Nerezové tanky a sudy typu barrique. Apassimento je to prastará italská metoda výroby vína, která se používá např. při výrobě hutných, silných a suchých červených vín Amarone či velkých Primitiv. Spočívá v tom, že se koncem září nebo začátkem října nejlepší sklizené hrozny suší na bambusových rohožích, potom v průvanu na starých farmách v kopcích asi do půlky ledna. To už váží téměř o polovinu méně. Mají vyšší podíl sušiny a tím koncentrovanější obsah cukru; také aromat, chutí, tříslovin a kupodivu i kyselin. Červené víno rubínové barvy z oblasti Apulie, ze samého jihu Itálie, které je barikováno v sudech celých 14 měsíců. Víno má silnou vůni třešní, švestek a fíků v chuti pak jsou patrné známky skořice a pomerančů. Jde o výrazné, ale vyvážené víno 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, pomerančovníky a vinicemi. Vinařství produkuje vína nejdůležitějšího chráněného označení původu, jako jsou Salice Salentino, Squinzano, Brindisi, Primitivo, Negroamaro e 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 |
| Barva | červená |
| Odrůda | Primitivo |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Přívlastek | Apassimento |
| Původ | Puglia & Apulie, Itálie |
| Klasifikace původu | IGT & IGP |
| Ročník | 2018 |
| Zrání | v dubových sudech, 14 měsíců |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Výroba | Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 14,00 % |

### 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 |
| Výrobce | Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, Itálie |