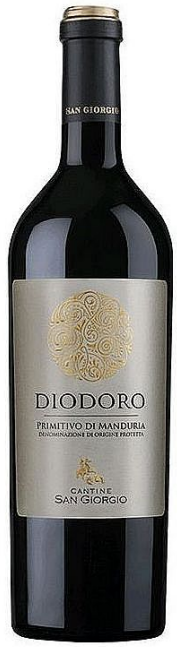
Primitivo di Manduria „ Diodoro ” Dop 2017 San Giorgio Tinazzi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



EAN	8053017210063
Kód produktu	I0601100

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

Krásně propracované Primitivo di Manduria z vybraných vinic provincie Taranto. Víno má krásnou rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní a široká, s dominancí zralých červených plodů (především třešně, švestky) doplněných o kořeněné tóny skořice. Chuť je plná, hřejivá a dlouhá s pevným závěrem, kopírující aromatický profil. Potěší každého milovníka kvalitního Primitiva.

Barva: Tmavá červená barva s purpurovými odlesky.
Aroma: Buket je výrazný s tóny zralého ovoce, marmelády, černého pepře, višní, balzamika, kakaa, drobného lesního ovoce a stopou levandule a skořice.
Chuť: Na patře je plné, teplé, komplexní,strukturované s dlouhým závěrem. Třísloviny jsou příjemně zaoblené a le dávají vínu obrovský potenciál, ovocné a jemně kořenité.

Skvěle doplní červené maso, zvěřinu, omáčky. Toto ušlechtilé víno si vychutnáte i samotné při speciálních příležitostech. Doporučujeme!

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

Primitivo di Manduria „ Diodoro ” Dop 2017 San Giorgio Tinazzi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vínem chtělo vinařství ukázat světu typické stránky kvalitního vína této odrůdy z oblasti Manduria - intenzivní, pikantní a výborně strukturované. Ve sklenici vidíme hlubokou rubínovou barvu, která se rozvíjí do vůně kytice květů, pikantního koření a sladkých džemovo-ovocných tónů. Kromě vůně zralého, červeného ovoce, třešní a švestek také najdeme i špetku skořice. Hluboké, plné tělo přesvědčuje o kvalitách vína. V závěru se prosazují především tóny švestek a zralých červených plodů. Hrozny jsou ručně sbírány do 20 kg bedýnek a před zpracováním jsou důkladně manuálně tříděny, aby se do výroby dostal pouze nejkvalitnějš.materiál. Víno zrálo ve francouzských barikových sudech a po nalahvování ještě 2-3 měsíce v láhvi. Macerace probíhá při teplotě 22-26 stupňů 10-15 dnů. Následně se víno přesouvá do francouzských a amerických barikových sudů, kde zraje po dobu 6-12 měsíců. Obchodní společnost Tinazzi byla založena v průběhu 60. let v Cavaion - Verona – Itálie, Eugeniem Tinazzim a nyní je pod vedením již třetí generace této rodiny, která měla vždy hlubokou vášeň pro vína a hrozny. Tinazzi začínala podnikat jako malá, ale ambiciózní společnost. Od začátku demonstroval syn zakladatele, Gian Andrea Tinazzi, svou poctivost, dovednosti a vášeň (ctnosti, jež zdědil po svém otci, a které podle něj musí vždy přijít dříve, než všechny ostatní). Kousek po kousku vytvořil stávající business, založený na respektu a poctivosti, s jeho pěti významnými společnostmi: ""Casa Vinícola Tinazzi"", ""Tenuta Valleselle"", ""Ca 'Isidora"" ve Venetu, ""Feudo di Santa Croce ""v Apulii a"" Vignali Roccamora ""na Sicílii.

Hlavní parametry

Značka	San Giorgio
Barva	červená
Odrůda	Primitivo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Oblast & obec	Manduria
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2017
Zrání	v dubových sudech
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	Tinazzi srl, Viale dell'Industria, 63, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella VR, Itálie