

# Primitivo di Manduria Dolce Naturale „ Madrigale ” DOCG 2018 Produttori di Manduria 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Produttori di Manduria  
MAESTRI IN PRIMITIVO  
1982

EAN

8026290000140

Kód produktu

I1601720

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Primitivo vypěstovaných na starých ( 50 a více let ) vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Manduria - sladké - přírodně sladké víno s 80g zbytkového cukru

Intenzivní rubínová barva s fialovým meniskem, vůně zprvu lehce nesmělá, ale postupně se rozvíjí ve vrstevnaté a bohaté aroma, které evokuje zejména sušené figy a datle, povidla a borůvkovou zavařeninu. Jako podkres tomu všemu je cítit fialka a lesní podrost. Jazyk a patro pak obalí delikátní sladkost podepřená jemnou kyselinou a taniny a rozvíjí se chutě moruše, lékořice, čokolády a kávy. Bohatá a dlouhá dochuť.

Barva: rubínově červená s odstíny granátově červené.

Vůně: intenzivní a komplexní, zralých bobulí (malin, ostružin) a džemu (švestek), s jasnou, kořeněnou, vanilkovou vůní a na konci s balzamikovými tóny.

Chuť: teplá, měkká, tříslová, vytrvalá, kulatá svými opečenými tóny.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Primitivo di Manduria Dolce Naturale „ Madrigale ” DOCG 2018 Produttori di Manduria 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Madrigale je představitelem tradičního Primitiva v kategorii DOCG, které je ustanoveno pro vína pěstovaná a vyráběná podle tradičních postupů, ve vymezených oblastech na specifikovaném podloží a se zbytkovým cukrem. Výnos je zákonem omezený na 9000 kg / ha, avšak Produttori di Manduria používá hrozny z vinic s výnosem méně než polovičním. Průměrný věk révy je 50 let a je pěstovaná převážně systémem Alberello, tzn. volně bez opory. Sklizeň probíhá na konci září, kdy už hrozny začínají pozvolna zasychat. Víno se vinifikuje v nerezovém tanku a následně zraje v lahvi. Alkoholická fermentace probíhá při řízené teplotě 22-24 °C. Primitivo je prastará réva, která se na jih Itálie dostala nejspíš ve starověku odněkud z Balkánského poloostrova. Dnešní název je odvozen od jejího brzkého dozrávání. Historicky si víno z této révy vysloužilo označení "merum", což znamenalo něco jako pravé víno. Vedle toho běžně používaný termín "vinum" znamenal víno smíchané s vodou a medem, sloužící k běžnému pití. Ta lepší vinařství, zejména v okolí města Manduria, mají o potenciálu této révy dobré povědomí a dokáží z ní vyrobit vsutku noblesní vína plná charakteru i potenciálu ke zrání. V regionu Salento se můžeme setkat s těmito chráněnými označeními původu: Primitivo di Manduria DOC, Primitivo di Manduria DOCG pro přírodně sladká vína, Salice Salentino DOC pro odrůdu Negroamaro a Salento IGT. Produttori Vini Manduria je jedním z neznámějších producentů vína Primitivo v Apulii s téměř stoletou zkušeností se zpracováním této odrůdy. Družstvo bylo založeno v roce 1928 a dnes má 400 pěstitelů-členů s celkem 900 hektary vinic. Členství v družstvu se dědí z rodičů na děti a malé pozemky každého člena znamenají, že o jeho vinice se stará s velkou péčí a pozorností. Výrobce špičkových vín s tradicí od 30. let minulého století. V rámci družstevní struktury (400 členů) zpracovává hrozny z téměř 900 ha vinic, převážně osázených odrůdou Primitivo. Jeho historie začala ve druhé polovině 20. století, kdy vláda vyčlenila finanční prostředky na stimulaci spolupráce i na jihu Itálie kvůli nedostatečné dostupnosti jižních producentů zapojit se do širokého systému. A tak se v Mandurii malá skupina „osvícených“ vinařů rozhodla vyzdvihnout víno Primitivo. V roce 1928 byla založena společnost „Federazione Vini“, společnost některých výrobců, která o 4 roky později, 9. července 1932, oficiálně schválila svůj právní status spolupráce s institucí „Consorzio Produttori Vini e Mosti Rossi superiori da taglio per la zona di Manduria“. Jeho rysy jsou manažerská stabilita (za 75 let zde bylo pouze 5 předsedů) a aktivity zaměřené na zvýšení objemu produkovaného vína, ale také image Mandurie jako země s velkým potenciálem. Osud firmy je spojen s nejdůležitějším produktem země, „Primitivo di Manduria“, vínem, které bylo nejprve odsunuto do nižšího hodnocení melioračního vína, určeného k posílení francouzských titulů a severu Itálie, poté poníženého během temných let methanolu a na konci znovu vzniklo, když kolem poloviny 90. let došlo ke změně zaměřené na kvalitu a hodnotu lahve.

## Hlavní parametry

Značka	Produttori di Manduria
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Původ	Apulie, Itálie
Barva	červená
Ročník	2018
Oblast & obec	Manduria
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Primitivo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodné víno révové
Výrobce	Produttori di Manduria Via Fabio Massimo, 19 74024 Manduria (TA) 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.