

Primitivo „ Passorano ” 2025 Puglia IGP rosso le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I1601485

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

Toto stoprocentní Primitivo, zrozené v srdci oblastí Cellino San Marco a San Pietro Vernotico, dokonale ztělesňuje podstatu sluncem zalitého terroiru Salenta. Hrozny pocházejí z vinic vedených systémem espalier, přičemž každý keř poskytuje omezený výnos plodů s mimořádně bohatou chutí. Víno trpělivě zraje v nerezových tancích téměř až do okamžiku lahvování a vyznačuje se zářivou rubínově červenou barvou s jemnými granátovými odlesky. Na patře nabízí harmonickou směs tónů zralých třešní, višní a švestek, doplněnou o příjemně přetrvávající květinové a kořenité nuance.

Vyvážená kyselinka a sametové třísloviny přispívají k jeho vyzrálé struktuře.

Vyvážená kyselinka a sametové třísloviny doplňují jeho vyzrálou a jemnou strukturu, díky čemuž se skvěle hodí k těstovinám s ragú, červenému masu, jehněčímu či středně až výrazněji kořeněným sýrům. Podávejte při teplotě 18 °C, abyste plně docenili jeho hloubku a komplexnost.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Primitivo „ Passorano ” 2025 Puglia IGP rosso le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Apelace: I.G.P. Puglia Rosso. Odrůdové složení: 100 % Primitivo. Poloha vinic: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR). Systém vedení révy: Alberello a espalier (4 500 keřů). Sklizeň: První dekáda září. Vinifikace: Po rozdrobení a odstopkování probíhá macerace rmutu (slupky a šťáva) po dobu 6–7 dnů při řízené teplotě 25–26 °C. Zrání: V nerezových tancích a 1 měsíc na sudu. 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, pomerančovnicemi 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
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Barva	červená
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2025
Odrůda	Primitivo
Klasifikace původu	IGT & IGP
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.