Prunotto „ Mompertone ” 2024 Monferrato DOC rosso Antinori 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0000305

Mompertone je směsí odrůd Barbera (50%) a Syrah (50%).

Víno Mompertone pochází z vinic v oblasti Monferrato, které se rozkládají na půdách tvořených vápencem a jílem s častými písčitými žilkami. Tento terroir dodává vínu zakulacený chuťový profil, pro nějž jsou typické jemné a elegantní třísloviny.

Mompertone má intenzivní rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Ve vůni je podmanivé a nabízí bohaté aroma třešní a lesního podrostu, doplněné tóny koření, vanilky a kakaa. Chuť je plná, sametová, harmonická a dlouhotrvající, s vláčnými a elegantními třísloviny.

Čerstvě sklizené hrozny byly převezeny do sklepa, zbaveny třapin a rozdrceny. Macerace probíhala po dobu 6 dnů při řízené teplotě 28–30 °C. Malolaktická fermentace byla dokončena do konce prosince a víno poté zrálo ve sklepě přibližně 12 měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned na cestě - objednáno

Prunotto „ Mompertone ” 2024 Monferrato DOC rosso Antinori 0.75 l

Popis

Říká se, že jedním z důvodů proč rodina Antinori koupila Prunotta, byl vinohrad Bussia v Barolo. Vinařství Prunotto patří ke klasickým představitelem oblasti Barolo. Z kolekce 50 ha vinic ve více zónách oblasti disponuje rodina několika unikátními polohami. Kromě již zmíněné Buss je to Bric Turot v Barbaresco, Castamiole a Fiulot v Asti či Mompertone v Monferrato. Velkorysé investice do vinic a vinařství přinášejí ovoce v podobě čistého, jemného a harmonického stylu, který podporuje skvělý potenciál pro vyzrávání. Vinařství řídí Albiera Antinori, jedna z dcer Paola Antinoriho. Vína od Prunotta nepodléhají módě, jsou to klasická vína pro vnímavé s charakterem. Vinařství Prunotto bylo založeno v roce 1904 – v té době jako družstvo pod názvem „Ai Vini delle Langhe“. První sklizeň zde proběhla hned v následujícím roce 1905. Díky krizi a první světové válce se rozvoj družstva téměř zastavil. Znovu se zde k výrobě vína vrátili až v roce 1922, kdy však mnoho členů z družstva vystoupilo. Vinařství začalo mít vážné ekonomické problémy. Během této krize se mladý Alfredo Prunotto oženil se svou ženou Luiginou, převzal družstvo a dal novému vinařství své jméno. Díky jejich velikému úsilí se vinařství velmi rychle proslavilo, vína se začala vyvážet do celého světa - první do jižní Ameriky a následně do USA. V roce 1956 se Alfredo rozhodl odejít z vedení, předává společnost svému příteli a znalci vína panu Beppe Colla, kterého později následoval i jeho bratr Tino Colla. V roce 1972 byl postaven v blízkosti města Alba nový, moderní vinařský dům a sklepy, kde Prunotto vyrábí svá vína dodnes. Marchese Antinori začal s Prunotto spolupracovat v roce 1989 - nejdříve jen distribučně a od roku 1994, kdy se bratři Colla dožívají důchodového věku, přebírá kontrolu nad výrobou a celým chodem společnosti - vždy s důrazem na zachování nejvyšší kvality vín, tedy filozofií nastavenou již Alfredo Prunottem.

Hlavní parametry

Značka	Prunotto
Barva	červená
Odrůda	Barbera, Nebbiolo, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Montferrato
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2024
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie