Recioto della Valpolicella classico Doc 2019 Domini Veneti 0.75 l

» » » Domini Veneti - Negrar



Kód produktu	I0203890
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Recioto della Valpolicella classico Doc 2019 Domini Veneti 0.75 l

» » » Domini Veneti - Negrar

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Corvina Veronese 65%, Corvinone 10%, Rondinella 10% a Croatina 5% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - sladké. Víno granátově syté barvy, silné vůně připomínající višně, švestky, vanilku s vysokou viskozitou. V chuti velmi extraktivní sladké svelmi jemným až sametovým tanninem. Vynikající k lokálním koláčům a dortům. Fantastické k dezertům na bázi čokolády. K sýrům s modrou plísní. Polohy v samé m srdci zóny Valpolicella Classico v terasovitých kopcích v okolí Negraru. Nadmořské výšky mezi 200 - 350m.n.m.. Půdy jsou různorodé s příměsí slínů, vápence. Vesměs vulkanického původu. Systé m vedení ré vy Pergola. Stáří vinic 15 - 25 let. Hustota výsadby 2700 keřů. Ruční sběr hroznů začátkem října. Selekce nejlepších hroznů, které jsou následně skládány na slaměné rohože a sušeny 120 dní dokud nedosáhnou požadované koncentrace. Sušené hrozny se odzrnkují a lisují začátkem února. Rmutace 20 dní. Fermentace v nerezových tancích mezi 12 - 23°C. Ruční promíchávání matolinového klobouku minimálně 3x denně. Kompletní malolaktická fermentace. Zrání vína probíhá z části v sudech Barrique, výhradně francouzské duby Allier a Nevers 18 měsíců a z části ve velkých sudech o objemu 50 hektolitrů. Další zrání v láhvi 6 měsíců. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Domini Veneti
Původ	Veneto & Benátsko
Objem	750 ml

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.