# Rosso di Montalcino Doc 2016 il Paradiso di Manfredi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie




| | |
|---|---|
| Kód produktu | I0302820 |

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese Grosso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché

V podstatě stejné víno jako Brunello nebo Riserva, jediný rozdíl je v době zrání v sudu. Rosso di Montalcino je jedním z velkých a relativně výhodných vín z Montalcina. Il Paradiso se v současné době nachází na užším seznamu nejvíce podhodnocených vinařství v Montalcinu. Každý rok odtajní jeden sud svého Brunella a stane se z něj toto elegantní, živé a okamžitě dostupné Rosso.

Rosso di Montalcino del Paradiso di Manfredi je víno s velkým charakterem, které zprostředkovává staletou moudrost a mladistvou svěžest.

Vůně, která vyzařuje charakter a komplexnost Sangiovese Grosso: kompot z bugenvileje, višní a sušených třešní s melounem a myrtovým sorbetem. Chuť je svižná, svěží a šťavnatá, s křupavými tóny karamelizovaných švestek a čerstvých višní s nádechem kurkumy. Ideální k vydatným masovým pokrmům, jako je typický pepřový guláš Impruneta nebo k toskánským uzenám, jako je finocchiona.

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

# Rosso di Montalcino Doc 2016 il Paradiso di Manfredi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

**Popis**

Rodina Martiniů, která před téměř 70 lety zakoupila panství „Il Paradiso“, se ráda považuje za strážce tohoto ráje, který se nachází nedaleko Montalcina. Za strážce, protože půda nepatří člověku, ale je zároveň matkou i dcerou a vyžaduje péči. Proto hovoříme o tradičním vinařství a zcela přirozené péči o vinice, bez chemických příkras nebo vinařských triků. Vína, která se neřídí trendy a respektují hodnotu času a odhalují se nám, až když jsou skutečně připravena. Podnik nese jméno Manfrediho Martiniho (odborníka na zemědělství a vinařství, narozeného v Montalcinu v roce 1914) a pochází z panství "Il Paradiso", typického venkovského panství postaveného na konci 19. století. Kolem roku 1950 koupili Manfredi a jeho žena Fortunata panství "Il Paradiso". V roce 1967 založili Manfredi a několik farmářů Consorzio del Brunello di Montalcino. Dnes pokračujeme v produkci vína a snažíme se zodpovědně vnímat tradici, historii a typickou povahu tohoto území. Vinařství má 3,5 hektaru terénu, z čehož jsou na 2,2 vinice a na zbývajících olivovníky. Pozemek se skládá z aglomerátu Pliocente, vápenatého, jílovitě písčitého. Optimální expozice na severovýchod ve výšce 300 m nad mořem. Klima je suché, mírné, dobře ventilované, vinice jsou chráněné proti silným větrům. Středem vinařství je starobylý kamenný dům z konce 19. století, rekonstruovaný jako obydlí majitele, a vinný sklep pro zrání vína. Vinná réva San Giovese Grosso se zde pěstuje podle tradičních přírodních metod. Vinařství se jmenuje podle Manfreda Martiniho, který ho koupil koncem 50. let. Rodina Manfredo Martini je dodnes majitelem vinařství a zachovává starodávné tradice výroby a pěstování. Vinice se rozkládají podélně ve směru kopců, na terasách v rozličných výškách, s optimálními a rozmanitými mikroklimaty. 2 hektary jsou uznány pro Brunello. Sklep je rozdělen na dvě zóny: na zpracování vína a pro zrání. První je umístěna v přízemí s kamennými zdmi, druhá v místnosti, která byla již původně využívána jako sklep v přízemí historické kamenné budovy. Dozrávání se odehrává dubových sudech ze Slovinska o obsahu 25 až 30 hl. Období zrání je různé, podle ročníku, ale nikdy ne kratší než 36 měsíců. Vinice Sangiovese Grosso se rozkládají na terasách, rovnoběžně s kopcem Montalcino, s různou nadmořskou výškou (přibližně 330 m. n. m.) a jsou exponované na severovýchodní straně. Mikroklima, složení terénu a péče, kterou vinicím věnujeme, dávají hroznům jedinečné vlastnosti a vyváženost. Vína, která vyrábíme, se každý rok liší a jsou zajímavá, protože dbáme na to, aby půda mohla přirozeně projevit svou individualitu. Celková plocha vinic je 2,5 hektaru, z nichž 2 produkují Brunello. Révy se pěstují pomocí dvojitého kordonu s ostružkami. Plocha výsadby je 90 cm na 2,7 m² s přibližně 3 300 stonky na hektar. Průměrné stáří vinic je 28 let. Révy se pěstují pomocí dvojitého kordonu s ostružkami.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | il Paradiso di Manfredi |
| Barva | červená |
| Odrůda | typická toskánská odrůda & Sangiovese |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Itálie, Toskánsko |
| Oblast & obec | Montalcino |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Ročník | 2016 |
| Zrání | v dubových sudech |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |

**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 | Il Paradiso di Manfredi, Strada Comunale del Canalicchio, 305, 53024 Montalcino SI, Itálie |