

Rosso di Montepulciano DOC 2013 poderi Sanguineto I & II 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



S
I
II
Poderi
SANGUINETO I e II

Kód produktu

I0303201

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Sangiovese denominato a Montepulciano "PRUGNOLO GENTILE" 20% tra Canaiolo Nero e Mammolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montepulciano - suché

Rosso di Montepulciano z toskánského vinařství Poderi Sanguineto je vyvážené a snadno pitelné víno s velkým potenciálem dalšího nazrávání ve sklepě. Vyrábí se z hroznů odrůd Sangiovese (místně nazývaných Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero a Mammolo, fermentuje se pomocí místních kvasinek a poté zraje rok v sudech ze slovinského a allierského dubu různého objemu. S vůní připomínající švestky a třešně se snadno kombinuje s typickými uzeninami z dané oblasti.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupnost množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Rosso di Montepulciano DOC 2013 poderi Sanguineto I & II 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Dora a její partner Patrizia Castiglioni nadále pracují na farmě, kde Doru její otec učil znalosti několika generací, jak se starat o starou révu pravého Prugnolo Gentile, Mammolo, Canaiolo, Nero Toscano a Sangiovese a jak vyrábět víno, tak, jak bylo vyráběno po generace. Nejsou zde používány žádné herbicidy nebo pesticidy. Kvašení se provádí pomocí původních kvasinek buď v betonových kádích nebo ve starých botti sudech ze slovanského dubu. Výsledkem jsou vzrušující odhalení cílevědomých, jasných vín deklarujících terroir oblasti. Pokud jde tedy o kvašení: macerace ve slupkách a alkoholové a jablečno-mléčné kvašení probíhá ve velkých betonových nádržích. Víno je pak stočeno do velkých dubových sudů (30 hl) a zraje po dobu minimálně dvou let, poté je stáčeno. Dora prodávala své hrozny družstvům až do roku 1997, kdy stočila svůj první ročník sama. Červené víno je vždy směs Canaiolo, Prugnolo Gentile (typ Sangiovese charakterizován velkými, šťavnatými plody) a Mammolo. Směs se mění každý rok, ale je stejná pro každé cuveé, která jsou stáčena podle let zrání ve dřevě. Jednou výjimkou je I.G.T Rosso Toscano. Toto víno je vyrobeno z kmene 40-letého Sangiovese s názvem Nero Toscano, v průměru 6 měsíců prochází alkoholovým a jablečno-mléčným kvašením v betonu, a pak zraje dva roky v dubu.

Hlavní parametry

Značka	Sanguineto I & II
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2013
Oblast & obec	Montepulciano
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Poderi Sanguineto I e II Az. Agr. Forsoni Dora, Via Sanguineto, 2/4 53045 Acquaviva, Montepulciano (Si), 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.