

Salice Salentino Riserva DOP rosso 2016 le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I1601521

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Negroamaro a 20% Malvasia Nera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - suché

Intenzivní rubínově červená barva s lehkými oranžovými odlesky. V nádechu je cítit červené zralé ovoce a koření s lehkým podtónem dřeva a čaje. Nejvytříbenějším rysem jeho čichového profilu je černá třešeň uzavřená v hořké čokoládě, následovaná potpourri, čajovými lístky, tyčinkami z lékořice a kořením. Vůně ovoce a jemné pražené tóny uzavírají chuť v dokonalé rovnováze mezi kyselostí a taninem. Víno je vyvážené, jemné, svěží kyselinka. Elegantní středně dlouhý závěr.

Víno se dobře páruje s masy a s houbami a jídly jako zvěřina, divočák, kůzle. Podle apulijské tradice: bombette, torcinelli, koňské maso v rajčatové omáčce a dlouho zrající sýr Canestrato z Apulie..

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Salice Salentino Riserva DOP rosso 2016 le Vigne di Sammarco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Apelace: D.O.P. Salice Salentino Riserva. Odrůdové složení: Negroamaro 80 % – Malvasia nera 20 %. Poloha vinic: Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE). Systém vedení révy: Alberello a espalier (4 500 keřů/ha). Sklizeň: Třetí dekáda září. Vinifikace: Po rozdrobení a odstopkování probíhá macerace rmutu (slupky a šťáva) po dobu 6–7 dnů při řízené teplotě 24–25 °C. Zrání: Po proběhnutí malolaktické fermentace víno zraje přibližně 9 měsíců v barikových sudech (druhé a třetí plnění) a následně v nerezových tancích, dokud není dosaženo doby zrání stanovené ve specifikaci produktu. 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 Verdea, 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	Barrique, v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2016
Odrůda	Malvasia Nera , Negroamaro
Přívlastek	Riserva
Oblast & obec	Salice Salentino
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %
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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.