# Salice Salentino Riserva „ vigna Bisso ” DOP rosso 2015 linia Cru le Vigne di Sammarco 0.75 l








| | |
|---|---|
| Kód produktu | I1601555 |

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

Vynikají zde květinové a ovocné tóny, hlavně fíky, růže a fialky, ale jsou patrné i stopy tabáku. Víno zraje 12 měsíců v dubových sudech a má temně rubínovou barvu. Víno se hodí ke zvěřině, hlavně k srnčímu masu a ke grilovanému jehněčímu.

Výtečně doprovodí po apulijsku - zajíc *alla cacciatora*, hovězí oháňka *alla vaccinara*, srnčí hřbet s aromatickými bylinkami.
Tradiční pokrmy: jehněčí grilované na dřevěném uhlí, dršťky v rajčatové omáčce s bramborami, vyzrálý sýr Pallone di Gravina.

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

# Salice Salentino Riserva „ vigna Bisso ” DOP rosso 2015 linia Cru le Vigne di Sammarco 0.75 l



## Popis

Klasifikace: D.O.P. Salice Salentino Riserva. Odrůdy: 80 % Negroamaro – 20 % Malvasia. Oblast produkce: Cellino San Marco (BR). Systém vedení révy: *Alberello* (keřové vedení; 5 000 keřů na hektar). Období sklizně: První nebo druhá dekáda září. Vinifikace: Drcení a odstopkování; macerace na slupkách po dobu přibližně 5–8 dní; šetrné lisování následované dokončením fermentace v nerezových tancích s řízenou teplotou; malolaktická fermentace v sudech typu barrique (dub Allier) a zrání na jemných kalech po dobu asi 12 měsíců. Zrání: Nerezová ocel – sudy barrique. 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, pomerančovníky 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 Verdeca, 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 |
| Detail | snížení ceny & výprodej |
| Barva | červená |
| Odrůda | Malvasia Nera , Negroamaro |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Přívlastek | Riserva |
| Původ | Puglia & Apulie, Itálie |
| Oblast & obec | Salice Salentino |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Klasifikace vinice | víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard |
| Ročník | 2015 |
| Zrání | Barrique, v dubových sudech |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 14,00 % |

## 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 | Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, Itálie |