

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

» Víno » Tiché víno » Itálie



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 doprovází po apulijsku - zajíc *alla cacciatora*, hovězí ohánka *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

» Víno » Tiché víno » Itálie

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, pomerančovničky 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
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2015
Odrůda	Malvasia Nera , Negroamaro
Přívlastek	Riserva
Oblast & obec	Salice Salentino
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.