

Santa Maria La Palma „ Aragosta ” brut Sardegna vino spumante 0.75 l

» Víno » Šumivé víno




CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
Alghero

EAN

8001487006068

Kód produktu

I0500500

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Vermentino vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Sardinie, Alghero - brut

Aragosta Brut je šumivé víno vyrobené metodou Charmat, svěžím a moderním vyjádřením historické řady Aragosta, vlajkové lodi Cantina Santa Maria La Palma. V průběhu let si tato značka získala přízeň veřejnosti a úspěšně se etablovala na národní i mezinárodní úrovni.

Vyznačuje se jemnými květinovými tóny, které definují jeho aromatický profil. Na patře je svěží a elegantní, s příjemnou minerální žilkou, která doprovází doušek a umocňuje jeho jemnost.

Barva: Slámově žlutá s jemným a přetrvávajícím perlením

Aroma: Květinové s tóny bílého ovoce

Chuť: Svěží a elegantní, příjemně minerální

Párování s jídlem: Ideální jako aperitiv a jako příloha k rybím pokrmům

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Santa Maria La Palma „ Aragosta ” brut Sardegna vino spumante 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

Popis

Všechno to začalo v roce 1946 na venkově Nurra, kde byly stovky hektarů rekultivovány a přiděleny velké skupině farmářů z různých oblastí Sardinie a severní Itálie. Zručné a odvážné ruce, schopné zachytit duši země, která se zdá být stvořena pro víno. Tak se stovka z nich rozhodla stát se partnery a založit Cantinu Santa Maria la Palma. Píše se rok 1959 a právě v tomto roce se zrodila historie této skvělé společnosti, symbolu síly, houževnatosti, sdílení a vůle spolupracovat a vytvářet tým. Historie Cantiny Santa Maria La Palma vypráví o schopnosti umět si navzájem důvěřovat, sjednocení vůlí vybudovat něco velkého, čímž se zvýrazňuje krása jedinečného území s výhledem na moře mezi Algherským zálivem a zálivem Porto Conte. Dnes se minulost a budoucnost setkávají a žijí v sobě: Cantina Santa Maria La Palma je nyní jedním z nejvýznamnějších vinařství na Sardinii a v Itálii. Počet členů vzrostl na 300 a obhospodařují více než 800 hektarů půdy, což představuje jednu z největších vinic na celém ostrově. Santa Maria La Palma spravuje mnoho malých pozemků, o každý z nich se stará rodina zkušených vinařů, podporovaná dohledem pečlivého týmu agronomů a enologů. Prvkem, který vinařství odlišuje a představuje jeho sílu, je právě spojení mnoha malých rodinných podniků, které pracují v harmonii, vzájemně se podporují a spolupracují a maximálně využívají své zkušenosti a rozmanitost. Takto rozmanitý terroir je ideální pro výběr nejlepších půd pro každý druh vinné révy: od Vermentino di Sardegna po Cannonau, přes Cagnulari, Monicu, Cabernet až po mezinárodní odrůdy, jako jsou Sauvignon a Chardonnay. Hledání kvality je červenou nití, která vede tento příběh: dnes, stejně jako v minulosti, farmáři volí metody a techniky, aby získali ty nejlepší hrozny, co nejlépe využili naši půdu a chránili ji. Toto vinařství vyprodukovalo jedny z nejznámějších vinných značek v Itálii i po celém světě, jako je Vermentino di Sardegna DOC Aragosta, které se v průběhu let stalo nejprodávanějším bílým vínem v Itálii, a šumivé víno Akènta, které se v průběhu 10 let stalo „bublínovým vínem Sardinie“ a je připraveno roznést kouzlo ostrova po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Santa Maria La Palma
Druh	šumivé víno
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Vermentino & Rolle
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno révové
Výrobce	Santa Maria La Palma, Via Zirra, 07041 Santa Maria La Palma SS, Sardinie, 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.