Sauvignon blanc „ Alteni di Brassica ” 2014 Langhe DOC bianco Gaja 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



GAJA

Kód produktu	I0000021

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché

Tato vinice nese název odvozený od slova "alteni", což je výraz pro malé kamenné zídky, které dříve lemovaly zahrady v této oblasti. Druhý výraz "brassica" představuje žluté květiny pokrývající vinice na jaře. Kvašení hroznů probíhá v nerezových tancích po dobu čtyř týdnů při kontrolované teplotě v rozmezí 16-18 °C.

Poté probíhá 6 měsíců zrání v mírně použitých dubových sudech s jablečno-mléčným kvašením. Elegantní vůně s aromatickými tóny zralého Sauvignonu jsou v harmonii s překrásnou ovocností. Hustá struktura a vyvážené tělo jsou podpořeny skvěle začleněnou kyselinou. Víno tak představuje vytříbený styl Sauvignonu Blanc s dobrým předpokladem ke zrání.

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

Sauvignon blanc „ Alteni di Brassica ” 2014 Langhe DOC bianco Gaja 0.75 l

Popis

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché Tato vinice nese název odvozený od slova "alteni", což je výraz pro malé kamenné zídky, které dříve lemovaly zahrady v této oblasti. Druhý výraz "brassica" představuje žluté květiny pokrývající vinice na jaře. Kvašení hroznů probíhá v nerezových tancích po dobu čtyř týdnů při kontrolované teplotě v rozmezí 16-18 °C. Poté probíhá 6 měsíců zrání v mírně použitých dubových sudech s jablečno-mléčným kvašením. Elegantní vůně s aromatickými tóny zralého Sauvignonu jsou v harmonii s překrásnou ovocností. Hustá struktura a vyvážené tělo jsou podpořeny skvěle začleněnou kyselinou. Víno tak představuje vytříbený styl Sauvignonu Blanc s dobrým předpokladem ke zrání. Těžko si lze představit větší vinařský pojem z Itálie než jméno Gaja. Proslavené vinařství založil Giovanni Gaja v roce 1859 a po čtyři generace zůstalo výhradně ve vlastnictví rodiny. Historicky sahají jeho kořeny vinařství do 19 století, kdy jeho dědeček začínal v rodném Piemonte. Pan Gaja je znám svou tvrdou prací, za kterou je odměňován už 40 let, jako nejlepší a nejvíce prospěšný vinař. Nejvíce se proslavil v rodném Piemonte na vinicích v okolí měst Barbaresco a La Morra. Zároveň se pomalinku rozšířil do regionu Toskánska, kde vlastní vinice v okolí města Montalcino a Castagneto Carducci. V těchto dvou sklepích vznikají úžasná Brunella di Montalcino a famózní Super Toskánská vína. V současnosti je majitelem Angelo Gaja, vlastnící 250 akrů vinic v piemontských regionech Barbaresco a Barolo a dnes také v Toskánsku. Angelo vystudoval francouzskou vinařskou školu a byl prvním vinařem, který začal v Piemontu experimentovat s „barikovými" sudy. Od začátku se soustředil na co nejvyšší kvalitu svých vín, díky čemuž se značka Gaja stala synonymem luxusu a prestiže.

Hlavní parametry

Značka	Gaja
Detail	Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2014
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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	Gaja Winery, Via Torino 5, 12050 Barbaresco (CN), Itálie