

Sauvignon blanc „ Selections & Prail ” 2025 Sudtirol & Alto Adige DOC Colterenzio 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

Kód produktu

10007741

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Trentino - Sudtirol - Alto Adige - suché

Na chladných, strmých Eppanských svazích dává Sauvignon elegantní, plná a výrazná vína připomínající květy bezu, bílý angrešt a byliny.

Víno má jasnou, světle žlutou barvu se zelenavými odlesky a nabízí výrazné aroma černého bezu, květů akácie, marakuji a limetky, které se prolíná s bylinnými tóny. Chuť je komplexní, s nádechem bílého rybízu, melounu a peckového ovoce, podpořená svěží kyselinkou a jemnou dochutí s tóny křemene.

Skvělý společník k chřestové frittatě či chřestovým pokrmům obecně, k mušlím svatého Jakuba, slávkám na víně a nejrůznějším druhům ryb, případně si jej můžete vychutnat samostatně na začátku stolování.

Vybrané vinice, nízké výnosy a jedinečná elegance – to vše charakterizuje vína řady Selection. V závislosti na odrůdě tato vína zrají v nerezových tancích nebo v dubových sudech. Pečlivé a šetrné zpracování hroznů dává vyniknout charakteru každé jednotlivé odrůdy, a to zejména po delší době zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno

na dotaz do 7 dní

Sauvignon blanc „ Selections & Prail ” 2025 Sudtirol & Alto Adige DOC Colterenzio 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

V roce 1960 založilo 28 vinohradníků nedaleko Bolzana ve vesničce Gírlan vinařské družstvo Colterenzio (italský název pro Schreckbichl). Centrálně v obci Appiano založili vlastní družstvo, aby se vymanili ze závislosti na tehdejších obchodnících s vínem. Tito průkopníci pojmenovali nově vzniklé družstvo po svém domově – malé osadě Schreckbichl (italsky Colterenzio). Vinaři z Colterenzia byli také průkopníci v neustálé snaze o dosažení špičkové kvality. Klíčovou postavou byl Luis Raifer, který v roce 1979 převzal vedení mladého družstva. Ten také vinařství dlouho vedl, který je pionýrem kvalitních vín jižního Tyrolska a je často nazýván „fanatikem kvality“. Po návratu ze studijní cesty po Kalifornii do jižního Tyrolska měl smělé plány. V té době bylo jižní Tyrolsko především oblastí červených vín a kvalita produkce byla spíše průměrná. Raifer, sám vinař, rozpoznal potenciál jižního Tyrolska jako vynikající vinařské oblasti: půda byla cenově dostupná, k dispozici byl dostatek vinic a místní vinaři byli pracovití a zruční. Jeho prvním krokem na vlastní vinici „Lafóa“ – slunném horském svahu za vinařstvím Colterenzio – byla výměna keřů odrůdy Vernatsch za Cabernet Sauvignon a později za Sauvignon Blanc. Zavedl také nové standardy kvality: nižší výnosy pro získání kvalitnějších hroznů a následně i lepších vín. Právě na tomto svahu, který sloužil jako pilotní projekt, byla u odrůd Cabernet Sauvignon a Sauvignon poprvé uplatněna nová kvalitativní měřítko. Tato filozofie kvality se postupně rozšířila na všechny členy družstva: začalo se experimentovat s novými odrůdami a vznikaly skupiny zaměřené na kvalitu. Raiferovi se podařilo dostat vinařství Colterenzio na špičku jižního Tyrolska, a proslavit vinařství ve světě. Největší vína pochází z vinice „La Foa“(430 m. n. m.) a z řady Cornell, která jsou jedinečná a dokazují ostatním vinohradníkům maximální potenciál oblasti. Od února letošního roku vedení vinařství přebírá jeho syn Wolfgang Raifer, který má stejné jako otec cíl, aby vína Colterenzia představovala autentický výraz regionu, a byla ambasadori lidí, kteří s láskou a obrovskou pilí obdělávají horské vinice jižního Tyrolska. Tato filozofie kvality se postupně rozšířila na všechny členy družstva: začalo se experimentovat s novými odrůdami a vznikaly skupiny zaměřené na kvalitu. Dnes se členové i zaměstnanci vinařství řídí tímto modelem v celé vinařské oblasti, při práci ve sklepech i při výrobě všech druhů vín. Páteř společnosti tvoří 300 partnerských vinařů spolupracujících s vinařstvím Colterenzio. Ti celoročně pracují se svými rodinami na vinicích, aby nám na podzim dodali hrozny špičkové kvality. Hlavní roli v naší příjímací stanici, vybudované v roce 2010, hraje gravitace – síla, která je snadno dostupná a nevyčerpateľná. Tato stanice je prvním místem, kam putují zdravé a zralé hrozny od našich vinařských rodin; právě gravitace je dopravuje ke strojům na odstraňování třapin a drcení, které jsou umístěny v nižším podlaží. Všechny modré hrozny se zbavují třapin, drtí a převádějí do fermentačních nádrží, zatímco bílé hrozny se zbavují třapin jen částečně nebo se drtí celé a následně putují do lisů umístěných níže. Membránové lisy zajišťují šetrné zpracování hroznů a uchování jejich vzácného aroma. Výsledná vína se vyznačují intenzivním, plným buketem, který si zachovávají i po dlouhém zrání v lahvi, stejně jako svůj nezaměnitelný odrůdový charakter. K fermentaci a zrání vín využíváme nerezové tanky, betonové nádoby nebo dřevěné sudy – vždy v závislosti na charakteru konkrétních hroznů. Ve fázi zrání vína přichází ke slovu um a odbornost našeho sklepmistra Martina Lemayra a jeho týmu. Ti s nadšením a oddaností pečují o to, aby byla zachována vysoká kvalita vína.

Hlavní parametry

Značka	Colterenzio
Zrání	v dubových sudech
Barva	bílá
Původ	Itálie, Trento & Trentino
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2025
Odrůda	Sauvignon blanc
Oblast & obec	Trentino Alto Adige
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cantina Colterenzio, Strada del Vino 8, 39057 Cornaiano / Appiano, 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 alergenys jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.