

Sfursat di Valtellina „ Fruttaio Ca' Rizzieri ” DOCG 2019 Aldo Rainoldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

FAR00007

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardia - Valtelina - suché

Víno Sforzato, na které nezapomenete. Tato technika sahající až do počátku 17. století byla vyhrazena pro výrobu prestižního vína zvaného Sforzato neboli Sfursat v nářečním žargonu. Víno s skvělou strukturou a elegancí, vyrobené pouze v nejlepších ročnících. Intenzivní rubínově červená barva. Komplexní a bohatá vůně, která v alkoholu přechází od aromatických bylin po černé třešně s náznaky chininovky a tabáku. V ústech je plné, obklopující, s výraznými tříslovinami, ale dobře harmonizované sušením. Nekonečný závěr.

Robustní víno vyráběné pouze v dobrých ročnících z výběrů nejlepších hroznů Nebbiola z vinic na nejstrmějších terasách Valtellini. Hrozny se suší na sítích v horské usedlosti „Ca' Rizzieri“ 500 metrů nad mořem s ideální přirozenou ventilací a podmínkami k nasušení hroznů. Fermentace a zrání probíhá na nových barikových sudech z dubu „Allier“ 15 měsíců a následně zraje 12 měsíců v chladném sklepě vinařství. Má červeno-granátovou barvu, intenzivní kořenitou vůni a chuť připomínající sušené ovoce, kakao a tabák. Je plné, dlouhé, extraktivní. Krásné víno ohodnocené 3 skleničkami Gambero Rosso.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Sfursat di Valtellina „ Fruttaio Ca' Rizzieri ” DOCG 2019 Aldo Rainoldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Hrozny použité k výrobě vína „Sfursat“ mohou pocházet z oblasti Rosso di Valtellina DOC i z oblasti Valtellina Superiore DOCG, za předpokladu, že výnos nepřesáhne 80q centů na hektar a hrozny jsou vybírány podle následujících faktorů: otevřené hrozny; bezchybné zdraví; dokonale neporušená slupka. Hrozny Chiavennasca (Nebbiolo) se sklízají v první dekádě října. Pečlivě se uspořádají do malých bedýnek o hmotnosti 5-6 kg nebo na stojany a poté se nechají sušit ve speciálních větraných místnostech zvaných „fruttai“ až do začátku prosince, aby úbytek hmotnosti dosáhl 30-32 % původní hmotnosti. Výsledkem je koncentrace cukrů, polyfenolů a aromat, která vede k suchému vínu s velkou osobností a jemností, vhodnému pro nejrůznější příležitosti a kombinace jídla a vína. Valtellina je druhou největší oblastí pro odrůdu Nebbiolo a 3. největší horský region světa po Douro Valley a švýcarském Wallis. Vinice se zde šplhají do vysokých nadmořských výšek často přesahujících 1000 m.n.m. Réva je vysázená na pracně vybudovaných terasách. Vinařství bylo založeno v roce 1925 Aldem Rainoldim, synem Giuseppeho Rainoldi, který byl známý svými obchodními schopnostmi. Na začátku šedesátých let vinařství přebírá syn Giuseppe Rainoldi. V tento okamžik dochází k velkému úspěchu i na zahraničních trzích a to díky zlepšení kvality vyráběných vín, které Giuseppe docílil výběrem vinic, přísnou selekcí hroznů a rafinovanou prací ve vinařství. V současné době se o vinařství stará vnuk Aldo Rainoldi, který vystudoval enologii v Piemontu. Vinařství vyrábí vína z vlastních vinic a také z vinic, které si pronajímá od malých pěstitelů. Objem roční produkce se tak pohybuje okolo 180 000 láhví vína vysoké kvality, charakteru a identity.

Hlavní parametry

Značka	Aldo Rainoldi
Původ	Itálie, Lombardie
Barva	červená
Ročník	2019
Oblast & obec	Valtellina
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Aldo Rainoldi, Via Stelvio, 128, 23030 Chiuro (SO), 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.