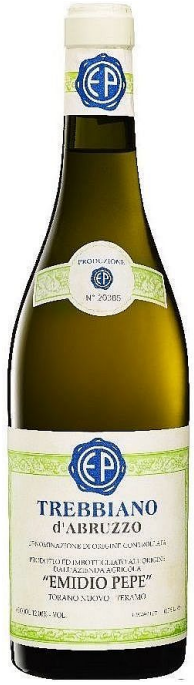
Trebbiano d’Abruzzo DOC 2004 Emidio Pepe 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I1500813

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Trebbiano vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Abruzzo - suché

Víno je pěstováno bez použití chemikálií, s použitím biodynamických metod. Při sklizni probíhá důkladný výběr těch nejlepších hroznů, které se ručně trhají a přebírají. Ve sklepích se zde nachází zhruba 350.000 lahví, které dozrávají 30-40 let.

Všechny lahve jsou před uvedením do prodeje ručně dekantované a prochází pozornou kontrolou.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2004 Emidio Pepe 0.75 l

Popis

Vinařské umění společnosti Pepe se dědí z otce na syna už čtvrtou generaci. V roce 1899 byl zakladatel rodiny Emidio Pepe znám pro své výborné víno. V roce 1944 jeho syn Giuseppe už prodával sudové víno a v roce 1964 Emidio Pepe, vnuk zakladatele společnosti začal "Montepulciano d'Abruzzo" prodávat v lahvích jako své "černé zlato". Emidio Pepe dnes na dvanácti hektarech starodávných vinic na úpatí Gran Sasso pěstuje pouze domorodé odrůdy vinné révy Trebbiano a Montepulciano d'Abruzzo. Víno je pěstováno bez použití chemikálií, s použitím biodynamických metod. Při sklizni probíhá důkladný výběr těch nejlepších hroznů, které se ručně trhají a přebírají. Následně jsou sešlapávány a pak se nechají přirozeně zdravě kvasit v malých cementových vanách. Ve sklepích se zde nachází zhruba 350.000 lahví, které dozrávají 30-40 let. Všechny lahve jsou před uvedením do prodeje ručně dekantované a prochází pozornou kontrolou. Filozofie ve vinařství bylo vždy jejich víno nechat zrát. Jsou hrdí na to, že mohou zpětně vydávat ročníky přímo z jejich sklepa. V jejich domovské zemi vydávají jejich mladší ročníky, které jsou vyrobeny z jejich mladších vinic, zatímco pro globální trh vydávají pouze vína z jejich dozrávacího sklepa, která byla vyrobena z jejich starších vinic – „vecchia vigne“. Dělají dvě různá lahvování. Ty hrozny, které pocházející z jejich nejstarších pozemků, po vinifikaci putují přímo do dozrávacího sklepa a čekají minimálně 5 let, než je uvolní poprvé. A ty, které pochází z mladších vinic se uvolní na italský trh po dvou až třech letech. Aby předešli zmatku, začali jejich starší vína označovat razítkem „Vecchie Vigne“. Důležitý rozdíl pro výběr Vecchie Vigne je zejména v delší době, kterou stráví ve sklepě, protože postupem času jejich víno získává stabilitu a schopnost cestovat beze změny profilu chutí během dlouhých cest do zahraničí. Dalším klíčovým aspektem vína označeného jako „Vecchie Vigne“ je, že každá láhev z této šarže, která má více než 10 let zrání, je před uvolněním dekantována, což nám ve vinařství zaručuje provedenou zvláštní kontrolu u každé láhve, která opouští vinařství.

Hlavní parametry

Značka	Emidio Pepe
Detail	Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Trebbiano
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Abruzzo, Itálie
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2004
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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