Valpolicella Ripasso D.O.C 2021 Bertani 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	I0101941

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Corvina Veronese 85%, 20% Corvione a 10% Rondinella vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - údolí Valpantena a Valpolicella Classico - suché

Intenzivní purpurově červená barva s fialovými odlesky. Ve vůni jsou tóny černého ovoce jako jsou ostružiny, černý rybíz a zralé třešně obohacené o vůni koření a čokolády. Sladká vůně, čistota a intenzita zralého červeného ovoce. V ústech je toto víno sladké, plné a kulaté. tanin s masitou, pikantní chutí.

Ripasso je starodávná metoda výroby vína, která vytváří komplexní a strukturované víno. Barva vína je fialová s rubínovými nuancemi. Vůně je velmi charakteristická s tóny zralých bobulí, ostružin, černého rybízu a zralých černých třešní. Chuť je vyvážená, živá a plná s delší dochutí a dobrou třeslovinou.

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

Valpolicella Ripasso D.O.C 2021 Bertani 0.75 l

Popis

Tradice skvělých vín Bertani se zrodila již v roce 1857. Od samého počátku tohoto vinařství byl znát profesionální přístup bratří Bertaniů, což dokazují mnohá ocenění získaná na mezinárodních výstavách již po pár letech. Giovan Battista byl členem italského parlamentu a měl skvělé řídící schopnosti, zatímco jeho bratr Gaetano byl díky době strávené ve Francii znalý problematiky pěstování vinné révy. Vinice rodiny Bertani v provincii Verona se rozprostírají na nádherných kopcích Valpantena a v okolí Valpolicelly. Další vinice se rozprostírají kolem kopců v zónách Bardolina a Soave. Přírodní charakter těchto míst vytváří harmonický vztah mezi třemi faktory ovlivňujícími charakter vína - půdou, sluncem a větrem. Každá řada révy je zde vystavena adekvátní míře těchto faktorů. Na těchto vinicích se pěstují odrůdy Garganega, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara a Rossignola, z nichž některé byly pěstovány již v dobách Římské říše. Tyto odrůdy dávají vzniknout skvělým vínům Soave, Valpolicella, Recioto, Amarone a Secco Bertani. Hrozny zde dozrávají v září a nastává doba sklizně. Lisují se pouze zdravé hrozny, které vínu zaručí příjemný buket, barvu a celkovou vyváženost. Hrozny, ze kterých se vyrábí Recioto a Amarone, jsou sbírány hrozen po hroznu a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poničení. Hrozny jsou očištěny a ještě jednou přebrány a teprve poté umístěny na proutěné rohože, na kterých přečkají zimu na půdě vinařství, kde postupně vysychají. Pro tyto hrozny nastane fáze přeměny na nedostižné Recioto a Amarone až v průběhu února, kdy již ztratily vysoušením svůj obsah vody a zhruba 30% své hmotnosti. Bertani se drží tradičních výrobních postupů a technik charakteristických pro výrobu velkých vín z Veneta, jako je např. zrání ve velkých dubových kádích. Později zde začali používat dubové sudy typu barrique, což umožnilo společnosti vyvinout a zdokonalit nové a exkluzivní produkty vysoké kvality.

Hlavní parametry

Značka	Bertani
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Ripasso
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2021
Zrání	v dubových sudech
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	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 – 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, Itálie