Valpolicella Ripasso „ la Groleta ” DOC 2017 Corte Giara di Allegrini 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0204217

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Corvina Veronese a 30% Rondinella vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella Classico - suché

Rubínově zbarvené víno s krásným leskem. Kombinace zralých ovocných a pražených vůní v otevřeném buketu, jahodové želé a sušené švestky, také karamel a trocha perníkového koření. Chuť je velmi sametová a ovocná, podpořená vhodnou svěžestí, celkově jsou opět patrné vůně zralého ovoce včetně nádechu ořechu, velmi vyrovnaný závěr. Jedná se o jedno z nejvyhledávanějších vín z rodiny Allegrini. Pochází z vinic kolem renesanční Villa della Torre a je vinifikován procesem Ripasso. Stejně jako u Amarone se používají sušené hrozny, které do vína vnášejí více síly, hustoty a ovoce. Allegrini je v dnešní době považováno za jedno z nejlépe hodnocených a nejvýznamějších vinařství v celé oblasti Valpolicella v regionu Veneto.

Před zráním probíhá specifické druhé kvašení dle předpisů Valpolicella Ripasso na sušených matolách odrůdy Amarone, které mu dodávají charakteristické aroma a zvyšují obsah alkoholu. Druhé kvašení trvá 9/10 dní s každodenním přečerpáváním a provádí se v únoru. Poté zraje 4 měsíce v ocelových sudech, 11 měsíců ve slovinských dubových sudech a finální zrání v lahvi po dobu 2 měsíců.

Od roku 1989 ztělesňuje Corte Giara moderní vášeň. Dnes se tato iniciativa, zrozená s cílem nabízet vysoce kvalitní vína pro každodenní potěšení, neustále vyvíjí. Věrni našim kořenům ve Valpolicella představujeme identitu s eklektickým designem, vytvořenou pro současný trh.

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

Valpolicella Ripasso „ la Groleta ” DOC 2017 Corte Giara di Allegrini 0.75 l

Popis

Giovanni Allegrini je legendární postavou regionu Valpolicella díky svému odhodlání zlepšovat místní vína přísným výběrem hroznů a zpochybňováním tradičních postupů, které ne vždy kladly kvalitu na první místo. Rodina je zdejšími vinaři již po šest generací a dnes má přibližně 247 hektarů rozprostřených na sedmi jedinečných vinicích u Fumane v severní části Valpolicella. Corte Giara je vzrušující spolupráce rodiny Allegrini a několika místních pěstitelů hroznů, jejímž cílem je vyrábět lahodná a přístupná vína Valpolicella v moderním stylu. Toto průrazné Amarone je skvělým příkladem jejich filozofie, s bohatou ovocnou chutí a velkou silou vyváženou elegancí a svěžestí. Značka Corte Giara, inspirovaná výjimečnou biodiverzitou regionu Benátsko, nabízí širokou škálu lahví vína, která mohou doplnit italskou i mezinárodní kuchyni. Tato vína zůstávají věrná svým kořenům a zároveň v sobě snoubí moderní, elegantní a eklektický vzhled, který kombinuje tradiční vinařské dědictví regionu Benátsko s nejznámějšími mezinárodními odrůdami. Tato značka nabízí skvělý poměr ceny a kvality a dbá na používání vysoce kvalitních surovin a zároveň drží krok s měnícími se globálními trendy spotřeby. Corte Giara je obzvláště oblíbená mezi mladými lidmi, protože vyzařuje vitalitu, optimismus a bystrý smysl pro nejnovější trendy. Allegrini je přední italské vinařství ve Fumane di Valpolicella, které vyrábí proslulé Amarone od roku 1854. Giovanni Allegrini v polovině 20. století způsobil v regionu revoluci tím, že se zaměřil na kvalitní a inovativní vinařství. Jeho děti, vedené Francem, modernizovaly výrobu v 80. letech 20. století a zavedly pokročilé a ekologické techniky k výrobě elegantních a mezinárodně uznávaných vín. Vinice Allegrini se nacházejí ve třech prestižních oblastech italského vinařství, a to Valpolicella, Lugana a Soave. Tyto vinice dominují krajině a produkují vína, která odrážejí jedinečný místní terroir a styl, s důrazem na zachování integrity ovoce během procesu výroby vína. Od roku 2024 se všechny vinařské oblasti Allegrini ve Valpolicella Classica budou nacházet výhradně na kopcích. Od roku 1854 je Allegrini nedílnou součástí historie vinařství Valpolicella Classica. Vinařství se nachází ve Fumane v provincii Verona a za svou existenci vděčí inteligenci a tvrdé práci Giovanniho Allegriniho. V 60. letech 20. století transformoval zemědělské postupy svých předků do prosperujícího podniku a byl jedním z prvních, kdo upřednostnil kvalitu před kvantitou. Inovace, které zavedl, byly klíčové pro znovuzrození Valpolicelly a tvoří základ charakteristického stylu „Allegrini“, který získal mezinárodní uznání. Allegrini je v dnešní době považováno za jedno z nejlépe hodnocených a nejvýznamějších vinařství v celé oblasti Valpolicella v regionu Veneto.Vinařství je vyhlášeno především výrobou vína Amarone della Valpolicella, které patří k absolutním špičkám svého regionu. Avšak v jejich sortimentu nalezneme také krásná vína jako například Soave, Valpolicella Classico, Palazzo della Torre nebo špičkovou záležitost La Poja - 100% Corvina Veronese. Vinařství vlastníci jako jedno z mála 2 hvězdičky v celkovém hodnocení Gambero Rosso - pro Itálii něco jako pro gurmány Michelin!!!

Hlavní parametry

Značka	Allegrini
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	2017
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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	Allegrini Via Giare, 9/11, 37022 Fumane VR, Italy