

Valtellina Superiore riserva „Inferno Fiamme Antiche ” Docg 2011 ARPePe 0.75 l

» » » AR.PE.PE



Kód produktu

I0700645

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Valtellina Superiore riserva „ Inferno Fiamme Antiche ” Docg 2011 ARPePe 0.75 l

» » » AR.PE.PE

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo (Chiavennasca) vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardia - Valtellina - suché Valtellina se nachází v severní Lombardii na hranici se Švýcarskem. Rodina Pelizzati vlastní po staletí tyto sklepy pod Grumello Grand Cru. Současné panství bylo založeno v roce 1984 Arturo Pelizzatti Perego, který se se svými dětmi podělil o vzácné dědictví hodnot a znalosti ze čtyř generací vinařů. Jedinečnost panství je také respektována ve sklepích, které jsou vyhrabány z úpatí hory těsně pod grand cru Grumello, u bran města Sondrio. Mimo sklepy, nad botte, jsou vinice chráněny slavnými kamennými zdmi, které stoupají až do Castello De Piro, středověké pevnosti, která dodnes v Evropě dominuje největším rozšířením teras. Panství se skládá z 15 ha, z nichž 12 ha je porostlých vinnou révou. 8,5 ha v Sassella, 2,5 ha v Grumello a 1 ha v Inferno. Roční produkce je 60.000 lahví. Odrůda Nebbiolo je lokálně nazývaná Chiavennasca, odkaz na nedaleké město Chiavenna. Vinice jsou osázovány výběrem Massal pro své vlastní vinice posledních 50-100let, stejně jako klonální selekce Valtellina ze základu Fojanini. Filozofií je ve vinicích pracovat co nejpřirozeněji, což není jednoduché s ohledem na extrémní strmou terasovitost vinic. Systém tvarování je Guyot a pracují v souladu se zásadami Simonit & Sirch. Ruční sklizeň se provádí s využitím malých kazet tak, aby hrozny dorazily do sklepa v perfektním stavu. Kvašení probíhá v 50hl kmenových kuželovitých dřevěných kádích, s velmi dlouhými maceracemi. Vinařství neuvolňuje všechny značky v každém ročníku. Podle kvality ročníku (tloušťka slupky je nesmírně důležitá), se rozhodne pro kratší nebo delší maceraci, které pak určují relativní čas zrání. V praxi: ročníky s tenkou slupkou se stanou "malými" Riservas v lahvích Bordeaux, ročníky s tlustou slupkou "grand" Riservas v lahvích Bourgogne.

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny
upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.