

Venezia Giulia rosso „ Pignacoluse ” IGP 2013 Jermann 0.75 l

» » Friuli Venezia Giulia » Jermann



Kód produktu

I0400691

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Venezia Giulia rosso „ Pignacolusse ” IGP 2013

Jermann 0.75 l

» » Friuli Venezia Giulia » Jermann

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pignolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Friuli Venezia Giulia - Collio - suché Barva pálené cihly. Aroma je výrazné s tóny švestek, kakaá, čokolády, fava, kůže, kávy a koření. Velice silné extraktivní s vynikající strukturou. Bohaté na třísloviny, tělnaté, korpulentní. Těžké ovšem vysoce elegantní a ušlechtilé. Jedinéčné. Vynikající ke zvěřinovým pokrmům. K pečené mu daňkovi. K výrazným hutným omáčkám. Ke zvěřinové mu ragů. K pečeným agrilovaným masům. K pernaté zvěřině. K pečené mu holouběti. Vinifikace - fermentace probíhá v dřevěných kádích s ručním promícháváním matolinového klobouku. Zrání v dřevěných sudech Barrique po dobu 18 - 24 měsíců. Na trh přichází až po třech letech po sklizni. Friuli, severovýchod Itálie, té měř na hranicích se Slovinskem v nejvýznamnější zóně zvané Collio. Sběr z jediného CRU vinohradu Colusse. Pignolo je unikátní prastará domácí Friulská odrůda, která nemá ve světě obdoby. Jistý profesor enologie ji již ve 30. letech nazval unikátní luxusní autochtonní odrůdou Friuli. Půdy jsou bohaté zejména na minerály. Složení zejména z různých slinů zvaných ponca. Typické zejména pro Collio. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Jermann
Původ	Friuli
Objem	750 ml

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.
---------------------	---