

Vermentino „ Cuvée Akenta ” di Sardegna DOC 2023

Santa Maria La Palma 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie




CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
Alghero

EAN

8001487009250

Kód produktu

I0500525

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Vermentino vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Sardinie, Alghero - suché

Akenta Cuvée je bílé víno získané z hroznů odrůdy Vermentino, které je vyjádřením svěžesti a elegance. Ve sklenici se prezentuje zářivě, světle slámově žluté barvy. Ve vůni nabízí jemné květinové aroma, zatímco na patře vyniká intenzivními tóny tropického ovoce, které definují jeho jemný a harmonický charakter. Na patře je svěží a vyvážené, s příjemnou slaností, která podporuje strukturu a vede do čistého závěru.

Všestranné a rafinované, je ideální jako aperitiv a perfektní doplněk k celému jídlu s elegancí.

Barva: Zářivě světle slámově žlutá

Aroma: Jemné květinové tóny

Chuť: Slané, exotické a tropické ovoce

Párování s jídlem: Ideální jako aperitiv a doplněk k hlavním jídlům

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Vermentino „ Cuvée Akenta ” di Sardegna DOC 2023 Santa Maria La Palma 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Všechno to začalo v roce 1946 na venkově Nurra, kde byly stovky hektarů rekultivovány a přiděleny velké skupině farmářů z různých oblastí Sardinie a severní Itálie. Zručné a odvážné ruce, schopné zachytit duši země, která se zdá být stvořena pro víno. Tak se stovka z nich rozhodla stát se partnery a založit Cantinu Santa Maria la Palma. Píše se rok 1959 a právě v tomto roce se zrodila historie této skvělé společnosti, symbolu síly, houževnatosti, sdílení a vůle spolupracovat a vytvářet tým. Historie Cantiny Santa Maria La Palma vypráví o schopnosti umět si navzájem důvěřovat, sjednocení vůlí vybudovat něco velkého, čímž se zvýrazňuje krása jedinečného území s výhledem na moře mezi Algherským zálivem a zálivem Porto Conte. Dnes se minulost a budoucnost setkávají a žijí v sobě: Cantina Santa Maria La Palma je nyní jedním z nejvýznamnějších vinařství na Sardinii a v Itálii. Počet členů vzrostl na 300 a obhospodařují více než 800 hektarů půdy, což představuje jednu z největších vinic na celém ostrově. Santa Maria La Palma spravuje mnoho malých pozemků, o každý z nich se stará rodina zkušených vinařů, podporovaná dohledem pečlivého týmu agronomů a enologů. Prvkem, který vinařství odlišuje a představuje jeho sílu, je právě spojení mnoha malých rodinných podniků, které pracují v harmonii, vzájemně se podporují a spolupracují a maximálně využívají své zkušenosti a rozmanitost. Takto rozmanitý terroir je ideální pro výběr nejlepších půd pro každý druh vinné révy: od Vermentino di Sardegna po Cannonau, přes Cagnulari, Monicu, Cabernet až po mezinárodní odrůdy, jako jsou Sauvignon a Chardonnay. Hledání kvality je červenou nití, která vede tento příběh: dnes, stejně jako v minulosti, farmáři volí metody a techniky, aby získali ty nejlepší hrozny, co nejlépe využili naši půdu a chránili ji. Toto vinařství vyprodukovalo jedny z nejznámějších vinných značek v Itálii i po celém světě, jako je Vermentino di Sardegna DOC Aragosta, které se v průběhu let stalo nejprodávanějším bílým vínem v Itálii, a šumivé víno Akenta, které se v průběhu 10 let stalo „bublínkovým vínem Sardinie“ a je připraveno roznést kouzlo ostrova po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Santa Maria La Palma
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	bílá
Ročník	2023
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Vermentino & Rolle
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Santa Maria La Palma, Via Zirra, 07041 Santa Maria La Palma SS, Sardinie, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.