Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2017 Vittorio Innocenti 0.75 l



Kód produktu	I0304903

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 95% Prugnolo , tj. místní klon Sangiovese, doplněné o 5% Mammolo, Canaiolo Nero a Colorino vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánska - Montepulciano - suché

Prof. Innocenti býval svého času prezidentem asociace výrobců vína Vino Nobile di Montepulciano. Ušlechtilé červené víno z Montepulciana, jak by zněl doslovný překlad, zejména u vín Riserva vůbec nepřehání. Je to velmi robustní a komplexní víno, má většinu oceňovaných vlastností dokonalého vína a velký potenciál pro dlouhodobé uložení. Má klasické složení toskánských vín, tj. místní klon Sangiovese, nazývaný Prugnolo (85 %), s dodatkem odrůdy Canaiolo Nero a Mammolo. Riserva zraje v dubových sudech nejméně 3 roky. Barva granátová, intenzivní vůně fialek a lesního ovoce, mohutná chuť s vyváženou a příjemnou třísloviną. Dokonalé spojení všech vlastností poskytuje i nezapomenutelný požitek. Obsah alkoholu minim. 13,5 %.

Vino Nobile se pije zejména k hlavním masovým chodům, též se hodí k pikantním sýrům.
Mimořádně elegantní víno, které je opravdu "ušlechtilé". Prof. Innocenti nedává svá vína na hodnocení do žádných průvodců.

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

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2017 Vittorio Innocenti 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vino Nobile di Montepulciano Riserva se vyznačuje prodlouženým procesem zrání, který vínu dodává větší komplexnost, hloubku a osobitý charakter. Barva je typicky intenzivní rubínová s granátovými odlesky, zatímco ve vůni nabízí komplexní a obklopující kytici zralého červeného ovoce, koření, tabáku a jemných náznaků vanilky z dubového zrání. Na patře toto víno vyniká svou elegantní strukturou a jemnými, ale přítomnými třískovinami, které chuti dodávají hloubku a perzistenci. Živá kyselost pomáhá udržovat víno svěží a vyvážené. Vino Nobile di Montepulciano Riserva je často považováno za víno k zamyšlení nebo jako doplněk k vytříbeným pokrmům toskánské kuchyně, jako jsou pečená masa nebo zrající sýry. Díky svému pozoruhodnému potenciálu zrání si toto víno může po mnoho let po výrobě vyvíjet nuance a komplexnost a časem se stává stále fascinujícím. Profesor Vittorio Innocenti původně přednášel filozofii na florentské univerzitě a určitá sofistikovanost je znát i v jeho vínech. Před mnoha lety se vzdal profesorské kariéry a se svojí ženou Marii Rosou (původně divadelní historičkou) a synem Tomassem se starají o rodinné vinařství, které má celkem 32 ha, z čeho 12 ha jsou vinice. Toto rodinné vinařství se nachází ve městě Montefollonico v Itálii. Jejich sklepy byly vybudovány už ve 13. století, původní architektonické prvky jsou zde zachovány, aby si návštěvník mohl vychutnat typickou atmosféru starého toskánského sklepení. Vinice se nacházejí na nejlepších místech mezi Montepulcianem a Montefollonicem, kamenným středověkým městečkem, v nadmořské výšce 330 - 350 m. Vittorio je velmi skromný člověk, vyhýbající se publicitě a jeho vína tak naštěstí zůstávají na okraji zájmu běžné široké veřejnosti (neobjevuje se v žádných známých průvodcích vínem). Jeho velmi tradiční, komplexní a dlouhověké IGT Acerone je absolutním skvostem.

Hlavní parametry

Značka	Vittorio Innocenti
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montepulciano
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2017
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	Vittorio Innocenti, Via Ansano Landucci 10/12 53049 Montefollonico (Siena) Itálie