

# Bertani Amarone 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0101925

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella Classico - suché

Víno granátové syté barvy, silné vůně připomínající višně, švestky, vanilku a rebarboru. Hrozny, které se používají k výrobě, se nechávají 120 dní sušit, aby dosáhly vyšší koncentrace. V paletě vůní najdete i tóny ořechů, čajových lístků a sladkého koření. V chuti je víno velmi výrazné s minerálním charakterem, ovšem koncentrované s náznaky červeného bobulového ovoce a vanilky. Je dlouhé, plné s jemnými tříslovinami a harmonickou kyselinkou. Velké víno.

Zrání vína po dobu 7 let v 50-100hektolitrových sudech ze slavonského dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno  
Skladem



# Bertani Amarone 0.75l

» Vína

## Popis

Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí z vinic usedlosti Bertani, nacházející se v samém srdci oblasti Valpolicella Classica. Usedlost se nachází v kotlině ze severu uzavřené a z jihu otevřeně. Ve východní části je půda vápenitě jílovitá, zatímco v jeho západní části převládají kamenité vrstvy vápence. V druhé půlce září jsou ručně sbírané hrozny pečlivě přebrány a pouze plně zralé a zdravé hrozny přemístěny do extrémně provzdušněného sklepení. Zde se rozloží na rohože a pozvolna procházejí procesem přirozeného vysoušení. Asi po 110 dnech takto ztratily zhruba 30 % své hmotnosti a dosáhly požadované cukernatosti. V polovině ledna jsou tyto hrozny lisovány a poté velmi pozvolna fermentovány. Počáteční teplota při tomto kvašení činí pouhých 4-5°C, ke konci dosáhne zhruba 18°C. Pomalou fermentací, následovanou zhruba padesáti denní macerací získá víno vysoký obsah alkoholu a glycerinu, což má za následek velmi elegantní a jemnou chuť. Následné zrání ve slovinských dubových sudech zabralo osm let, poté víno zráló v lahvi po dobu jednoho roku. Výsledné víno má hlubokou granátovou barvu, typické vůně třešní maraschino a divokých višní jsou okamžitě rozeznatelné. Víno v sobě zobrazuje rozličné charaktery, přecházející od čerstvého, až k zavařenému ovoci, jehož chuť je doplněná o kořeněné prvky. V ústech se krásně rozvíje a otevře se všemi prvky patrnými ve vůni, společně s jemnou vanilkou a tóny vlašských a lískových ořechů. Plně tělnaté a kulaté víno rozvíjející všechny své aromatické složky dlouho v ústech. Vhodné podávat k masům, silným sýrům, či samotné pro vychutnání klidných okamžiků. Tradice skvělých vín Bertani se zrodila již v roce 1857. Od samého počátku tohoto vinařství byl znát profesionální přístup bratří Bertaniů, což dokazují mnohá ocenění získaná na mezinárodních výstavách již po pár letech. Giovan Battista byl členem italského parlamentu a měl skvělé řídící schopnosti, zatímco jeho bratr Gaetano byl díky době strávené ve Francii znalý problematiky pěstování vinné révy. Vinice rodiny Bertani v provincii Verona se rozprostírají na nádherných kopcích Valpantena a v okolí Valpolicelly. Další vinice se rozprostírají kolem kopců v zónách Bardolina a Soave. Přírodní charakter těchto míst vytváří harmonický vztah mezi třemi faktory ovlivňujícími charakter vína - půdou, sluncem a větrem. Hrozny zde dozrávají v září a nastává doba sklizně. Lisují se pouze zdravé hrozny, které vínu zaručí příjemný buket, barvu a celkovou vyváženost. Hrozny, ze kterých se vyrábí Recioto a Amarone, jsou sbírány hrozen po hrozu a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poničení. Hrozny jsou očištěny a ještě jednou přebrány a teprve poté umístěny na proutěné rohože, na kterých přečkají zimu na půdě vinařství, kde postupně vysychají. Pro tyto hrozny nastane fáze přeměny na nedostížné Recioto a Amarone až v průběhu února, kdy již ztratily vysoušením svůj obsah vody a zhruba 30% své hmotnosti. Bertani se drží tradičních výrobních postupů a technik charakteristických pro výrobu velkých vín z Veneta, jako je např. zrání ve velkých dubových kádích. Později zde začali používat dubové sudy typu barrique, což umožnilo společnosti vyvinout a zdokonalit nové a exkluzivní produkty vysoké kvality.

## Hlavní parametry

|                    |                                                    |  |  |
|--------------------|----------------------------------------------------|--|--|
| Značka             | Bertani                                            |  |  |
| Druh               | italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů   |  |  |
| Detail             | Ikonické víno                                      |  |  |
| Produkce           | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |  |  |
| Původ              | Itálie, Veneto & Benátsko                          |  |  |
| Barva              | červená                                            |  |  |
| Klasifikace vinice | Classico                                           |  |  |
| Odrůda             | Corvina, Rondinella                                |  |  |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )       |  |  |
| Výroba             | Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů |  |  |
| Zrání              | v dubových sudech, ležení na lahvi                 |  |  |
| Alkohol ABV        | 14,00 %                                            |  |  |
| Balení             | holá lahev                                         |  |  |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |  |  |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Zákonné zařazení    | víno                                                                                                                                                      |  |  |
| Složení             | odrodné víno révové                                                                                                                                       |  |  |
| Výrobce             | Angelini Wines & Estates Societ  Agricola Arl Via Roma, 117 – 60031 Castelpianio (AN) REA Ancona 196904, Itálie                                           |  |  |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičit  a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l                                                                                  |  |  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. P esn  slo en  a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |  |  |