

Bertani Secco Vintage Edition 0.75l

» Vína



BERTANI
VITIVINICOLI DAL 1857

Kód produktu

10101914

Odrůdové složení : 80% Corvina, 10% Sangiovese Grosso, 5% Syrah a 5% Cabernet Sauvignon.

Secco Bertani je nejstarším vínem vinařství. Prvně bylo představeno již v roce 1860 a bylo inspirováno moderními francouzskými technikami zpracování vína. Jednalo se navíc o revoluční suchý styl místního vína. Bertani Vintage je návratem k chuti a receptu ""starého"" stylu společně s originálním designem láhve z roku 1930. Víno intenzivní červené barvy s odlesky rubínové a červeným až platinovým okrajem. Aroma je komplexní a připomíná kakao, švestky a višně, červený a černý rybíz spolu s kořeněnými tóny černého pepře, hřebíčku a muškátového ořechu. Chuť kopíruje aroma vína. Projevuje se červené bobulové ovoce, třešně, višně a černý čaj. Přítomné taniny svíravé na středním patře a kávová zrna v závěru. Je komplexní a výrazné s dlouhým a kořeněným koncem. Obsah alkoholu a kyselin je střední a vyvážený. Dobrá koncentrace. Čistě a přímé. Skvělá komplexita staré révy, která se ale projevuje mladistvě. Suché vyvážené s příjemným dotekem svěžesti v závěru.

Po dlouhé studené maceraci se slupkami následuje velmi pomalá fermentace za pomoci autochtonních kvasinek z vinic Bertani. Stále lehce sladký mošt se poté stácí to dubových sudů, kde fermentaci dokončí. Zrání probíhá v tradičních veronských dřevěných sudech o objemu 750 - 5000l vyrobených z kaštanového a třešňového dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bertani Secco Vintage Edition 0.75l

» Vína

Popis

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 řídicí 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 hrozně a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poškození. 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 nedostižné 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
Barva	červená
Ročník	2011
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Corvina, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	2 roky, sudy z kaštanového dřeva, ležení na lahvi, sudy z třešňového dřeva
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 – 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, 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.