

Bertani Soave Vintage 0.75l

» Vína



BERTANI
VITIVINICOLI DAL 1857

Kód produktu

I0101974

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Garganega vypěstovaných na starých vinicích v průměru 40 let, italské vinařské oblasti Veneto - Soave - suché

Hrozny pocházejí z kopcovitých vinic kolem vesničky Soave. Půdy jsou zde velmi komplexní, zejména vápenaté s jílovo-hlinitou příměsí. Využívá se tradiční vedení Pergola-Veronese s hustotou výsadby ne více než 3000 keřů na hektaru.

První sběr hroznů (cca 40%) probíhá koncem září. Ty poté fermentují bez slupky při 14°C. Druhá sklizeň probíhá na konci října. Tyto hrozny pak fermentují se slupkami při cca 20°C přibližně 15 dnů. Zrání probíhá na kvasnicích v betonových kádích s využitím skleněných tvárnic, které napomáhají pomalému a postupnému zrání. Dalších 6 měsíců pak zrání v akátových sudech.

Víno blyštivé žluté barvy s odlesky zlaté. V nose intenzivní, strukturované s florálními tóny a náznakem angreštu, broskve a meruňky. V chuti je doslova vibrující s dobrou kyselinkou a ovocným charakterem. Je plnější a strukturované s dlouhou dochutí.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bertani Soave Vintage 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. Každá řada révy je zde vystavena adekvátní míře těchto faktorů. Na těchto vinicích se pěstují odrůdy Garganega, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara a Rossignola, z nichž některé byly pěstovány již v dobách Římské říše. Tyto odrůdy dávají vzniknout skvělým vínům Soave, Valpolicella, Recioto, Amarone a Secco Bertani. 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 hroznu 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 nedostupné 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
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	bílá
Ročník	2015
Odrůda	Garganega
Přívlastek	víno ze starých keřů & Vieilles Vignes & Alte reben
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	sudy z akátového dřeva , v dubových sudech
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 - 60031 Castelfranco (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.