Ca‘del Bosco Carmenero 0.75l





Kód produktu	I9200540

Sytě rubínové víno s purpurovými odlesky, intenzivní komplexní aroma plné energie s tóny toastu, kompotovaného ovoce, borůvkového džemu, kaštanů a jemného kokosu. V chuti suché a robustní, má plné tělo s pevnou páteří, je perzistentní s velmi příjemným taninem. Celkově náročné víno, netradiční, avšak oslovující, dobře vyvážené a jedinečné . Vynikající k pokrmům ze zvěřiny. K pečené kachně nebo huse.Znamenité ke grilované mu hovězímu a ostatním masům z grilu.

Selekce hroznů z prastarých historických vinic. Hrozny jdou odstopkovány a jemně lisovány. Mošt je následně přepraven pomocí gravitace do kádí, kde dochází k alkoholické fermentaci při kontrolované teplotě mezi 21 - 31°C. Rmutace 12 dní. Zrání probíhá v dřevěných sudech Barrique (z 65% nové sudy) po dobu 13 měsíců. Kompletní malolaktická fermentace.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ca‘del Bosco Carmenero 0.75l

Popis

V roce 1965 se v domě uprostřed lesů (Ca’del Bosco) v okolí městečka Ebrusco usadila Annamaria Clementi Zanella, matka Maurizia Zannela a položila tak základ kultovním vínům regionu Franciacorta. Franciacorta, malá zóna v severoitalské Lombardii, je přezdívána jako malá Francie. Důvodem je mimořádná podobnost klimatických a půdních podmínek s oblastí Champagne. Franciacorta se stala nejlepší oblastí pro výrobu šumivých vín Itálie vyráběných klasickou metodou “Metodo Classico”. Tvůrcem a současně nejvýznamnější osobností vinařství Ca’del Bosco je Maurizio Zanella, který se od samého začátku s velkou vášní a obrovským smyslem pro detail věnoval především zvyšování kvality hroznů. Historie vinařství začíná koncem 60. let, přesněji v roce 1968, kdy Maurizio vysázel první vinohrady v okolí vesničky Erbusco. Ca’del Bosco je dnes známé především pro svá šumivá vína. Ovšem první vína, která začátkem roku 1970 opustila sklepy vinařství Ca’del Bosco pod názvem “bílé a červené z Franciacorta” byla paradoxně tichá vína. Špičková šumivá vína přišla až o několik let později a sice koncem let osmdesátých. Byla to Franciacorta Brut, Dosage Zero a Annamaria Clementi, klasické cuvé které dnes představuje naprostou špičku z produkce Ca’del Bosco. I v následujících letech se Maurizio poctivě věnoval kultivaci vysoce kvalitních hroznů. Z těchto důvodů vznikla unikátní šlechtitelská stanice, která představuje naprostou špičku stran technologického vybavení, kde se školí i přední vinaři Champagne. Největším vínem je cuvé Annamaria Clementi, které je pojmenováno po matce Maurizia na její počest. Toto víno z fenomenálního ročníku 1996 se zapsalo do dějin italského vinařství, když se stalo vůbec prvním a jediným šumivým vínem Itálie, které je zahrnuto ve sto nejlepších vínech století.

Hlavní parametry

Značka	Ca’del Bosco
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Carmenére
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Lombardie
Zrání	2 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %

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	Ca' del Bosco, Via Albano Zanella, 13, 25030 Erbusco BS, Itálie