

Ceretto Monsordo Langhe Rosso 0.75l

» Vína



CERETTO

Kód produktu

I0006901

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot a 25% Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché

Víno rubínově červené barvy s náznakem lehkého granátu, buket bohatý a komplexní, následován různými tony a podtržený doteky vanilky a koření. Zrání probíhá 16-18 měsíců a pak je stáčeno do lahví. V ústech okamžitě oceníte bohatou strukturu vína s jemným taninem dlouhého trvání a elegance. Ve vůni se uvolňuje tóny marasky, lesních plodů, třešní v alkoholu, marmelády a koření. Na patře je komplexní, strukturované a obklopující, s integrovanými tříslovinami, vyváženou svěžestí a dlouhým a kořeněným závěrem. Vynikající v kombinaci s červeným masem, dušenými pokrmy, zvěřinou, vyzrálými sýry a kořeněnými pokrmy s výraznou chutí. Elegantní víno, které vypráví příběh Langhe s moderním duchem.

Severozápadní region Itálie, Piemonte. Nedaleko města Alba v Langhe. Vinice jsou v distriktu města Alba v nadmořské výšce mezi 240 – 285m.n.m.. Expozice: jižní až jihozápadní. Hustota výsadby: 4300 keřů/ha. První rok produkce 1997. Půdy tvoří zejména jíly, pískovce a jiné naplaveniny. Vinifikace: Ruční sběr vyzrálých hroznů. Rmutace v nerezových tancích. Teplotně řízená fermentace v nerez po dobu 12 – 15 dní. Promíchávání matolinového klobouku a přelévání moštu. Po usazení sedimentů se víno transportuje do dubových sudů, kde podstupuje malolaktické kvašení. Teprve po tomto procesu jsou vína zcelena a dále dozrávají v sudech 16 – 18 měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Ceretto Monsordo Langhe Rosso 0.75l

» Vína

Popis

Panství Monsordo Bernardina bylo v 90. letech 20. století dějištěm významných ampelografických revolucí. Vedle tradičních obtíží vysadili řadu původních keřů a cílem bylo sledovat potenciál a limity na jednom z neznámějších území, které dokáže silně podpořit expresivitu a výnos ve sklenici. Po několika letech v roce 1997 se pustili do projektu výroby jednoho vína, které by shromáždilo nejlepší podmínky na daném území. Od té chvíle zrají Cabernet, Merlot a Syrah, zpracované odděleně, ve dřevěných sudech a poté se v různém procentuálním poměru spojují v charakteristické lahvi, která nese jméno vinařství. Víno s moderním charakterem, které však zároveň vzdává hold tradici a místní identitě území. Dokáže vyjádřit vlastnosti odrůdy, která je štedrá a čistá, silně poznamenaná terroirem Langa. Víno vyrobené mezinárodními metodami, ale s výrazně piemontským akcentem. Vinifikace s ohledem na různé doby zrání odrůd probíhá ve různých optimálních okamžicích pro každou odrůdu. Poté probíhá jablečno-mléčná fermentace v dřevěných sudech o objemu 300 litrů. U každého vína následuje dlouhé zrání 12, maximálně 14 měsíců ve dřevěných sudech. Koncem 80. let 19. st. rodina Ceretto našla starý statek na okraji Alby a postupně ho přeměnila na své hlavní sídlo. Tento statek, známý jako Monsordo Bernardina a historicky spjatý s milostným příběhem Viktora Emanuela II. a krásné Rosiny, se během několika let stal hlavním centrem společnosti. Koncem 30. let když Ricardo Ceretto, zakladatel stejnojmenného rodinného vinařství, vysázel první vinohrad na zvlněných kopcích piemontské krajiny v oblasti Langhe. Ricardovu vizi pak plně podpořili oba jeho synové, Bruno a Marcello. Jejich vášeň a láska k místní půdě vedla k obrovskému úspěchu tehdy prakticky začínajícího vinařství. Bratři Barolo, jak se jim často přezdívá, se zasloužili o rychlý vzestup vinařství směrem do kvality, a to hlavně díky vytvoření unikátního projektu selekce nejlepších terroirů. Tímto vyselektovali nejlepší CRU vinice pro vína Barolo a Barbaresco, jejichž jména se postupem času stala legendami. Během 30 let vystavěli skupinu malých nezávislých vinařství v různých částech Langhe, které dnes tvoří celé portfolio vinařství Ceretto. Jejich entuziasmus pro produkci vysoce kvalitních vín se stal doslova jejich životem, což vedlo k nové vizi produkce vína jako uměleckého díla. Tato vize dala vzniknout novým myšlenkám. Největším příkladem byl projekt výstavby světoznámé kaple přímo na vinici Brunate. Kapli “Barolo” navrhl jeden z nejvlivnějších umělců současnosti Sol LeWitt ve spolupráci s významným ilustrátorem Davidem Tremlettem. Dalším výrazným počinem byla výstavba nového vinařství na kopci Bricco Rocche. Jedná se o skleněnou budovu s majestátním výhledem do překrásné krajiny Langhe. Rodina Ceretto dnes hospodaří na 120 hektarech půdy a portfolio tvoří zejména tradiční odrůdy Piemonte. Původní statek dnes obklopuje více než 30 hektarů vinic, tradičních i mezinárodních odrůd, všechny pěstované podle silných principů environmentální udržitelnosti. I dnes je vinařství Ceretto silně spojeno s kulturou. Veškeré budovy stavěli věhlasní architekti a viněty jejich vín jsou zpracovány významnými umělci. Kultura byla vždy součástí rodiny Ceretto. Dodnes je vinařství ryze rodinným podnikem.

Hlavní parametry

Značka	Ceretto
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2011
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	2 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	14,50 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonně zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Ceretto Aziende Vitivinicole is Località S. Cassiano, 34, 12051 Alba CN, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.