

Donnafugata Grillo Sur Sur 0.75l

» Vína



Kód produktu

I1700764

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Grillo doplněná o malé množství tmavých odrůd vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Sicílie - suché

S jasnou slámovou barvou SurSur nabízí vůni svěží vůni s podmanivými tóny bílé dužiny (broskve a melounu melounu) v kombinaci s nádechem lučních květů a máty. V ústech je jemná, s návratem ovocných tónů v kombinaci s příjemnou svěžestí. Hodí se k gurmánským sendvičům, vegetariánským pokrmům a předkrmům z mořských plodů. Vynikající je také ke grilovanému bílému masu a čerstvým sýrům. Podávejte ve středně velkých a středně vysokých sklenicích na víno

Sur Sur - Onomatopoické slovo arabského původu, které znamená ""cvrček"". Tato etiketa je připomínkou krásy jara viděnou očima malé holčičky. Naše Gabriella (zakladatelka Donnafugaty spolu se svým manželem Giacomem) je holčička, která běhá bosá mezi květinami a čerstvou trávou za zpěvem cvrčků, který v jejích uších zní sladce jako tisíc „SurSurs...“.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Donnafugata Grillo Sur Sur 0.75l

» Vína

Popis

Stejně vinice, kde se Donnafugata zrodila, se nacházejí v srdci západní Sicílie, mezi kopci Contessa Entellina. Panuje zde středomořské klima s dešti koncentrovanými v podzimních a zimních měsících, suchými a větrnými léty a velkými výkyvy teploty vzduchu mezi dnem a nocí. Terén: Nadmořská výška od 200 do 600 m nad mořem; kopcovitý; středně jílovité půdy se subalkalickou reakcí (pH od 7,5 do 7,9) bohaté na živiny (draslík, hořčík, vápník, železo, mangan, zinek) a celkový obsah vápence od 20 do 35 %. Vinice: Špalířový systém s kordonovým prořezáváním, ponechání 6 až 10 pupenů na rostlinu. Hustota výsadby 4 500–6 000 rostlin/hektar, s výnosy od 40 do 85 centů/ha (od 0,8 do 1,7 kg na rostlinu). Podnebí: Mírné zimy. Suchá a větrná léta s velkým rozsahem teplot vzduchu mezi dnem a nocí (16–18 °C), ideální pro produkci zdravých hroznů, bohatých na aroma a dokonalé zrání. Průměrné roční srážky za posledních deset let činily 670 mm. Vinařské usedlosti Donnafugata se nacházejí na Sicílii. Jedná se o výjimečný rodinný podnik se stopadesátiletou tradicí výroby vína vysoké kvality, věrně reflektující přírodní podmínky Sicílie. Giacomo Rallo, představitel již čtvrté generace nejstarší sicilské rodiny produkující víno, založil společně se svou ženou Gabriellou Ancaa se svými dvěma syny José a Antonio moderní vinařství. Oblast Donnafugata je historické místo, kam spisovatel Giuseppe Tomasi di Lampedusa zasadil děj svého slavného románu "Gattopardo" (Leopard). Donnafugata byla v 8. století nazývána území Belice, kde královna Marie Karolína, manželka Fendinanda IV. Bourbonského, našla zázemí při útěku ze svého neapolského sídla. Donnafugata a její vína spojují výsledky nejmodernějších enologických výzkumů, úctu k vinařským tradicím regionu a nový rozvoj technické výroby vína s ohledem na ekologičtější využití přírody. Vinohrady a sklepy se nacházejí na pahorcích Belice v oblasti Contessa Entellina a na ostrově Pantelleria. Vinice umístěné v těchto oblastech dávají díky vynikajícím klimatickým podmínkám charakteristické půdě hrozny té nejvyšší kvality. Vína Donnafugata zrají a jsou lahvována ve starých sklepech rodiny Ralloových v Marsale. Suché a větrné podnebí zaručuje kvalitní zdravé hrozny ovocné chuti a krásné vůně, které nás dokážou vždy potěšit.

Hlavní parametry

Značka	Donnafugata
Původ	Itálie, Sicílie
Barva	bílá
Ročník	2021
Odrůda	Grillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Donnafugata Cantine Storiche Via Sebastiano Lipari, 18 91025 Marsala (TP), 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.