

Fontanafredda Barbaresco Coste Rubin 0.75l

» Vína




FONTANAFREDDA

Kód produktu

10000920

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barbaresco - suché

Víno vyrobené z hroznů s omezeným výnosem 45hl na hektar. Barva je rubínová s granátovými záblesky. Vůně po zralých švestkách, borůvkách a s harmonickým nádechem lékořice, skořice a tabáku. Ve sklenici Barbaresco představuje rubínově červenou barvu s lehkým nádechem vanilky, intenzivního podrostu a fialek. Chuť je teplá, měkká, plná, sametová a harmonická, dlouhá perzistentní.

Víno má velký skladovací potenciál po dobu minimálně 15 let.

Fermentace probíhá v nerezových tancích, při kontrolované teplotě 30-31°C v nerezových nádržích po dobu 15dní, s častými přečerpávání tanku pro optimalizaci uvolňování polyfenolů do vína. Následné zrání jeden rok v barikovém sudu Allier a následně ve větších sudech o objemu 2-3tis litrů. Poté je víno nalahvováno pro následné zrání v lahvi dalších 12měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Fontanafredda Barbaresco Coste Rubin 0.75l

» Vína

Popis

Barbaresco, původ tohoto šlechtického vína, se v legendě ztratil. Někteří říkají, že Galové původně dorazili do Itálie právě proto, že je přitahovalo jisté vynikající víno zvané „barbaritium“. Jiní uvádějí, že Barbaresco odvozil svůj název od barbarských hromad, které způsobily pád Římské říše. Pravděpodobně je pravda, že během římských časů byl kopec, kde nyní stojí vesnice Barbaresco, intenzivně zalesněný a ligurské kmeny tyto lesy používaly jako úkryt, aby unikly smrtící římské jízdě. Římané tuto oblast nazývali „barbarica silva“ neboli „divoké lesy“, protože se nacházela na samém okraji jejich panství a byla kvůli přítomnosti barbarů rizikovým územím. Profesor Domizio Cavazza, vůbec první ředitel Enologické školy v Albě, byl také prvním, kdo popsal vlastnosti tohoto vína během stejného období - kolem druhé poloviny 19. století -, kdy hrabě Cavour, markýz Falletti a Savoy Royal Family se všichni zajímali o Barolo, další velkou červenou z hroznů Nebbiolo. Oblast produkce zahrnuje celé území vesnic Barbaresco, Treiso a Neive a část území obce Alba. Barbaresco se vyrábí výhradně z hroznů Nebbiolo a představuje intenzivní a brilantní barvu od rubínové po granátově červenou. Kytice je stimulující kombinací ovoce včetně malin a ostružinového džemu, muškáty a fialky, ale také zeleného pepře, skořice, muškátového oříšku, sena, opečených lískových ořechů, vanilky a dokonce anýzu. Barbaresco musí být ponecháno zrát nejméně dva roky v dubu - po čtyřech letech může být použit titul „Riserva“. Nejlepší je, když jste ve věku od pěti do deseti let, ale může žít ještě déle. Znamé vinařství Fontanafredda (v překladu „ Studený pramen ") sídlí v srdci starobylého regionu Langhe v historickém kraji Piemonte. Vinice o rozloze asi 100 hektarů leží na pahorcích v malebné kopcovité krajině mezi třemi vesnicemi Barolo, Serralunga d'Alba a Diano d'Alba, ve výšce 200 - 400 metrů nad hladinou moře. Půda je na vápencovém, břidličnatém nebo zčásti jílovitém podloží. Klima je spíše kontinentální se značnými teplotními výkyvy. Jarní a podzimní deště mohou vtisknout jednotlivým ročníkům vína velmi rozdílný charakter. Historie vinařství sahá do roku 1858, kdy sardinský král Emmanuel II nechal připsat celé panství svým potomkům-levobočkům hraběti Emmanuelu Guerrieri a jeho sestře Marii Victorii. O 20 let později začal hrabě s pěstováním vinné révy a výrobou vína. Již tehdy zavedl na tu dobu pokrokové metody výroby a tato tradice se zachovala ve vinařství Fontanafredda dodnes.

Hlavní parametry

Značka	Fontanafredda
Druh	ikonické italské Barbaresco
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Barva	červená
Ročník	2013
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cantine Fontanafredda, Via Alba, 15, 12050 Fontanafredda 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.