

Gabbas Vermentino Manzanile 0.75l

» Vína



Kód produktu

11704602

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Vermentino vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Sardinia - suché

Barva je v odstínu bílého zlata, je jiskrná a brilantní. Vůně je čistá, velice svěží, květnatá, jemně ovocná a delikátní. Chuť je suchá, kulatá a skvěle vyvážená. Velice čistá, svěží, jemná a lehká. Láká k dlouhým douškům. Ideální jako aperitiv. Vhodné také k plodům moře, k samotnému letnímu pití a salátům.

Vermentino zrozené mezi kopci Nuoro a Oliena na Sardinii, z vášně Giuseppe Gabbase a zkušeností toskánského vinaře Lorenza Landiho. Zraje v nerezových nádobách pro zachování svěžesti a elegance odrůdy. Nádech smile, jablka Golden Delicious, fenyklu, chřestu, švestky a závěr čerstvých mandlí. Slámově žlutá barva se nazelenalými odlesky. Plné tělo, uspokojující chuť, vyvážená struktura s dochutí bílého pepře.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Gabbas Vermentino Manzanile 0.75l

» Vína

Popis

Vinařství Giuseppe Gabbas se nachází na severu Sardinie v horách ve vnitrozemí ostrova asi 10 km na jih od města Nuoro. Prostředí je velice zdravé, neobydlené, s minimem civilizace, žádným průmyslem, neposkvrněné cestovním ruchem. Vinařství se rozkládá na 30ti hektarech, přičemž je 20ha osázeno révou, 5ha olivovníky. Roční produkce čítá cca. 85 000 láhví vína. Všechny vinice jsou v kopcích, v nadmořské výšce 250 – 350 m.n.m. Půdy jsou zde hluboké, granitové, dobře drenážní, ale zároveň dokáží udržet vláhu i v suchých létech. Skvělá ventilace od cca. 25 km vzdáleného moře a velké teplotní rozdíly horského masivu mají pozitivní vliv na zdraví, aromatický vývoj a barvu hroznů. To vše dohromady tvoří jedinečný ekosystém, kde není zapotřebí ve vinici používat jakékoliv chemické prostředky či postřiky. Vinice jsou osázeny v hustém sponu, zatížení na keř je velice nízké a práce ve vinice vždy jen ruční a velice citlivá. Cílem je vyprodukovat zdravý hrozen špičkové kvality plně odrůdové charakteristiky a teritoriálního výrazu. Hlavní roli zde hrají pouze tradiční sardské odrůdy Cannonau a bílé Vermentino. Hluboké půdy na bázi žuly s dostatečnou propustností zadržují vlhkost i během dlouhodobého sucha. Unikátní klima oblasti, ovlivněné mírným vánkem od moře, vzdáleného něco málo přes dvacet kilometrů, a blízkost hor zajišťují dobrý teplotní rozsah, který pozitivně ovlivňuje barvu a aromatický profil hroznů. To podporuje ideální ekosystém pro vinnou révu, což mimo jiné snižuje potřebu ošetření pesticidy, které se provádí pouze tradičními produkty. Racionální uspořádání vinic a jejich malá rozloha umožňují pěstování v nejvyšší kvalitě, založené na pěstitelských principech, jako je krátký řez a nízké výnosy, zaměřené na posílení odrůdových vlastností hroznů. Nejrozšířenější odrůdou je Cannonau, ke které byly přidány další místní odrůdy, vybrané z těch nejzajímavějších v bohaté vinařské krajině Sardinie. Tento malý a dynamický výrobní závod v oblasti obzvláště vhodná pro pěstování vinné révy se vždy dokáže plně projevit a dodává vínu rysy elegance a teritoriality, kterých je jinde obtížné dosáhnout.

Hlavní parametry

Značka	Guiseppe Gabbas
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	bílá
Ročník	2024
Odrůda	Vermentino & Rolle
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.