

Giuseppe Mascarello Barolo Monprivato 0.75l

» Vína



Kód produktu

10001550

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte – Barolo, terroir vinice Monprivato - suché

Granátově červené víno s komplexní, velmi ovocnou vůní, elegantní, intenzivní, kořenitou, s květinovými tóny. Vynikající tělo s mohutností a náplní, náročné, mužné, dlouhé, plné.

Monprivato má další význam, protože se jedná o monopole (vinice, která je pod úplnou kontrolou jediného vinařství). Barolo Monprivato jedním z nejdůležitějších odkazů oblasti Barolo. Rodina Giuseppe Mascarello totiž již nejméně po tři generace prozřavě chápe nesmírnou hodnotu této půdy. Podpis Maura Mascarella a jeho syna Giuseppeho dodává každé jednotlivé lahvi z jejich produkce velkou noblesu. Monprivato vyniká vždy nesmírnou elegancí bez ohledu na ročník, srovnatelně s vysokou třídou Côte d'Or. Víno má vždy lehký nádech Nebbiola, s tělem pevně stavěným, přesto nikdy více než je nutné. Prostě dokonalý gentleman. Bez ohledu na to je třeba říci, že filigránská hra taninu dosahuje výraznosti, bez jakékoliv stopy nátlaku. Monprivato má mimořádný potenciál pro zrání v láhvi, a přestože se v průběhu let otevírá pomalu, není to způsobeno žádným přesířením. Nebbiolo z modrého slínu je považováno za introvertní. Nenechte se prosím zmást, jeho sofistikované chování se odhalí těm, kteří si počkají.

Víno se vyrábí pouze v nejlepších ročnících. Jedná se o jemné a křehké víno, které začíná lesními bobulemi a tabákem, ale nakonec odhalí sluncem zalité ovoce, spálenou zem a vysušenou třešňovou kůru. Kvalita ovoce je velmi zralá, otevřená a pravděpodobně náchylná k určité nastupující oxidaci kvůli horkým a suchým podmínkám pěstování. Doporučuje se kombinovat s červenými masy, zvěřinou a zralými sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

Skladem

Giuseppe Mascarello Barolo Monprivato 0.75l

» Vína

Popis

Rodina Giuseppe Mascarello pěstuje a vyrábí vína již více než století a půl, nejprve jako farmáři provozující panství Manescotto ve vesnici La Morra pro markýzu Giuliu Colbert Faletti di Barolo a poté na vlastních pozemcích od konce 19. století. Vinice Mascarello se rozkládají na 15 hektarech, všechny v apelaci Barolo v Piemontu. Dnes je Mauro Mascarello, který se vinařství věnuje od konce 60. let, posledním zbývajícím průkopníkem velké generace Barolo, mezi kterou patřili Giovanni Conterno a Bartolo Mascarello. V roce 1970 stál Mauro u vzniku slavného Barola z velké vinice Monprivato, která se rozkládá na jednom vinohradu. Mauro Mascarello a jeho legendární Barolo Monprivato představují vyvrcholení více než 130 let skvělých vín Giuseppe Mascarella. Návštěva Cantiny Giuseppe Mascarello & Figli je v jistém smyslu trochu jako cesta zpět v čase: vinařství je plné starobylých, obrovských lahví vína a ačkoli se největší sudy již nepoužívají, rodinné tradice stále vládnou. Kvašení je pomalé, v betonových a ocelových lahvích; zrání je dlouhé, ve velkých dubových lahvích o stáří od 20 do 70 let. Neexistují žádné triky, jak vína vylepšit. Rozhodnutí o pěstování se dělají s ohledem nejen na současný ročník, ale i na budoucí generace Mascarella. Návštěva Mascarella však není jen krokem do minulosti: návštěva je vítána v prostoru, kde můžete cítit hluboké spojení mezi přítomností a tím, co bylo předtím, nit, která spojuje dnešní Piemont s jeho bohatou a úžasnou historií. Elena a její bratr Giuseppe jsou nejnovějšími Mascarello, kteří tuto tradici nesou vpřed, a dělají to skvěle, což je vidět i na vínech. Rodina vlastní jedny z nejlepších terroir v Piemontu, včetně Monprivata (často nazývaného „Musigny z Barola“). Dělají, co je potřeba, aby tyto terroiry zářily rok co rok, v jedinečném hlasu každého nového ročníku. Nebbiolo je od nepaměti nejvíce ceněnou révou a vinařským znakem Alby a Langa, a když je spojeno s velkým vinařským terroirem, dokáže se na vznešených úrovních projevit ve vínech pozoruhodné osobnosti. Intenzivní buket, skvělé hladké třísloviny a vynikající možnosti evoluce a odolnosti v průběhu času. Členové rodiny Giuseppe Mascarello pěstují vína již více než půldruhého století, nejprve jako farmáři spravující panství Manescotto ve vesnici La Morra pro marchesa Giulia Colbert Faletti di Barolo a poté na svém vlastním pozemku od konce 19. století. Rodinný majetek Mascarello se rozkládá na 15 hektarech vinic, všechny se nacházejí ve vinařské oblasti Barolo. O některých, jako například o vinici MONPRIVATO, lze dnes říci, že jsou součástí rodinné historie, zatímco hrozny vypěstované na jiných parcelách koupil Mauro dříve – poté, co měl možnost se přesvědčit o jejich kvalitě – podařilo se mu vinice koupit jako svůj majetek. Skvělé kvality vín dosahují tím, že si zakládají pravidlech a postupech, které mají odzkoušené po generace. Jde například o zimní velmi krátké seřiznutí, likvidaci nekvalitních trsů na jaře, produkci maximálně 6,5 tun hroznů na hektar nebo ruční sběr i pečlivé třídění. Kromě toho se rodina také dlouhodobě zabývá normami k ochraně životního prostředí a půdy vinic. Omezují proto pesticidy pouze na nutné minimum, nepoužívají přípravky na hubení plevelů a vyhýbají se také hnojení, případně sází na přírodní organický hnůj. Ve vinařství Giuseppe Mascarello e Figlio pěstují hrozny odrůd Nebbiolo, Barbera, Dolcetto a Freisa. Vzniká z nich řada Barolo DOCG, Barbera d'Alba DOC a Langhe DOC vín. Rostliny jsou nejčasněji staré asi 30 let, některé na vinici Monprivato dokonce přes 60 let.

Hlavní parametry

Značka	Giuseppe Mascarello
Druh	ikonické italské Barolo
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Barva	červená
Ročník	2013
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Giuseppe Mascarello, Località Borgonuovo, 108, 12060 Monchiero 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.