

Giuseppe Mascarello Dolcetto Santo Stefano di Perno 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0001500

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

Vyjímečné Dolcetto s intenzivní, velmi suchou, ale vyváženou chutí. Velké červené, které můžete podávat v průběhu celé večere, nejlépe však ladí s masovými pokrmy.

Vysoce kvalitní Dolcetto z regionu Piemont, které zaujme sytě rubínovou barvou s odlesky do fialové, výraznou vůní a elegantní, typicky nahořklou chutí. Před lahvováním víno zrlo 10 měsíců v nerezových tancích, což pomohlo zachovat svěžest a ovocné aroma. Vychutnáte si jej dnes i za pár let.

Na nose je výrazně vínové, s tóny drobného ovoce, jako je třešeň, malina a ostružina, s tóny fialky a lékořice. Na patře je pak plné, s dobrou strukturou a vyvážeností kyselosti a tříslovin. Ovocnou chuť doprovází náznak koření a příjemná mineralita.

Jde o velké červené víno, které můžete servírovat v průběhu celé večere, nejlépe však k červenému i výraznějšímu bílému masu, kořeněným polévkám, vyzrálým sýrům a těstovinám s rajčatovou omáčkou.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Giuseppe Mascarello Dolcetto Santo Stefano di Perno 0.75l

» Vína

Popis

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 seříznutí, 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 Figlii 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
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Barva	červená
Ročník	2020
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Dolcetto
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	13,50 %
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.