

il Borro Chiaro di Bolle brut Spumante 0.75l

» Vína



Kód produktu

VeC00160

Bílý sekt Chiaro di Bolle z Toskánska vyrobený klasickou metodou ve vinařství Il Borro z odrůdy Sangiovese. Elegantní Blanc de Noir s živým charakterem a výbornou pitelností je výsledkem dlouhodobého experimentování se Sangiovese, kterému se vinařství systematicky věnuje. Víno spojuje svěžest, jemnost a moderní pojetí tradiční metody. Zrálo 18 měsíců na kvasinkách.

Jasná, světle slámově žlutá barva. Ve vůni příjemně svěží a čisté, s tóny čerstvých květů harmonicky doplněnými nádechem chlebové kůrky. Perlení je jemné a vyvážené, svěží kyselina dodává vínu lehkost a zanechává čistý, osvěžující dojem.

Ideální jako aperitiv, k rybím specialitám nebo k čerstvým sýrům. Podávejte při teplotě 10-12°C.

Ve středověku o tuto oblast soupeřily Arezzo a Florencie. V roce 1254 přešla do vlastnictví rodu Dal Borro, který v roce 1644 získal zpět hrad i titul markýze. V roce 1903 panství zakoupil princ Emanuele Filiberto Savojský a v polovině 50. let 20. století je zdědil vévoda Amedeo z Aosty. Dnes se zde z odrůdy Sangiovese vyrábí lehké šumivé víno. Hrozny se sklízí ručně do desetikilových přepravků, fermentují v ocelových tancích a po následném druhotném kvašení v lahvích zrají 18 měsíců na kvasničních kalech. Na trh je víno uváděno v kategorii Extra Brut s obsahem zbytkového cukru 5,2 gramu na litr. Vinice jsou obhospodařovány v režimu ekologického zemědělství.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

il Borro Chiaro di Bolle brut Spumante 0.75l

» Vína

Popis

V roce 1993 se Ferruccio Ferragamo stal majitelem panství Il Borro, kde v předchozích letech lovil a trávil dovolenou se svou rodinou a přáteli. Od té doby proběhly rozsáhlé práce ve středověké osadě, která byla kompletně zrestaurována za účelem posílení historie, tradic a přírodního prostředí, přičemž zvláštní pozornost byla věnována vinicím. Dnes celé panství spravují dvě z jeho šesti dětí: Salvatore, generální ředitel, a Vittoria, která je zodpovědná za zahradu Il Borro a speciální projekty. Autentičnost, respekt k životnímu prostředí, kultuře a posílení místních znalostí jsou pilíři filozofie udržitelnosti panství, které dominují každému jeho rozhodnutí. Borro se nachází v údolí Valdarno, v rozlehlé přírodní kotlině, kudy protéká slavná řeka Arno a které dominuje Apeninské pohoří Pratomagno. Původně, ve 12. století, to byl hrad strategicky postavený na skalním výběžku na útesu (toskánské slovo „borro“ ve skutečnosti označuje rokli vytvořenou v korytě bystřiny), a to vše z něj dělalo nedobytnou pevnost. Tedy v roce 1993 nákupem opuštěné usedlosti započal novodobý vznik Il Borro. První ročník Il Borro '99 se dostal do prodeje teprve až v roce 2003. Na celkem 45ha jsou vysázeny vinice a jsou rozděleny mezi 5 různých odrůd, které byly pečlivě vybrány po důkladné analýze podloží a místního terroir. Všechny vinice se nachází v kopcích Valdarno na okraji pohoří Pratomagno. V období pliocénu byla tato oblast jedno velké jezero a místní půda z této doby těží dodnes. Vytváří tak vynikající podmínky pro pěstování a výrobu prestižních vín. Od roku 2015 přešlo vinařství Il Borro do biodynamického módu a veškeré práce ve vinici a kompletně v celé usedlosti jsou dělány pouze v souladu s přírodou. Jedinečné rysy Il Borro a oblasti Val d'Arno byly pro Ferruccio a Salvatore Ferragamo hlavní motivací od roku 1995, kdy se věnovali znovuzrození vinařství v Il Borro. Po důkladné studii terroiru byly vysazeny nové vinné révy a začala se péče o stávající vinné révy podle principů ekologického zemědělství. V roce 2011, kdy byl do vinařství přijat agronom a vinař Stefano Chioccioli, začal proces ekologické konverze. Vinařství získalo ekologickou certifikaci v roce 2015 po cyklu let, během nichž bylo dosaženo postupného vylučování chemických hnojiv a pesticidů. Vinařství se tak stalo ekologickým a zároveň propagátorem udržitelnosti. Historický sklep, původně ze středověku, byl zrestaurován, ale jeho jedinečné prvky zůstaly zachovány. V pozdějších letech vedly rozsáhlé architektonické aktivity k objevu podzemní chodby, která vyhloubena v délce přes 300 metrů nyní poskytuje ideální ticho pro zrání dřeva. Charakteristika a design sklepa mu vynesly uznání jako jednomu z nejvýznamnějších designových sklepů v Itálii. V roce 2020 byl sklep dále rozvíjen, když byl přidán nový prostor pro výrobu vína v amforách se 3 „pupitres“ pro výrobu klasickou metodou. S ohledem na rozšíření území jsou sklepy nyní přístupné veřejnosti k návštěvám a ochutnávkám vín. Na oslavu rozhodnutí znovu osázet vinice vinařství Il Borro začal Ferruccio Ferragamo sbírat rytiny s tématem vína. V roce 2008 byl zvláštní prostor vedle sklepa věnován galerii, kde si veřejnost může jeho sbírku prohlédnout a prohlédnout si ji. Tato umělecká a vinařská cesta je skutečně jedinečná a oslavuje kulturu vinařství a mýtus o víně, jak ho viděli Mantegna, Picasso, Goya až po Warhola. Návštěva končí ochutnávkou vín z vinařství.

Hlavní parametry

Značka	Tenuta il Borro
Druh	šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Noirs, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2023
Zrání	18 měsíců, ležení na lahvi
Produkce	limitovaná edice
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %

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.