

la Spinetta Vermentino 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0006230

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

Toto povznášející a osvěžující bílé víno pochází z nejkvalitnějších vinic v toskánské obci Terricciola, které jsou vysázeny na písčitých půdách bohatých na fosilie a starobylé mořské sedimenty. Terroir pomáhá vytvořit neuvěřitelně jemné, květinové a aromatické Vermentino, jehož hrozny kvasí s divokými kvasinkami v nerezových tancích, aby se zachovala svěžest a odrůdová typičnost.

Vůně se vyznačuje zimolezem, hruškou, středomořskými bylinami a jemnými tóny minerálů, zatímco první doušek odhalí lahodnou kyselinku, neuvěřitelně lehké tělo a čistý, čistý závěr. Elegantní a svěží od prvního doušku až po poslední kapku v láhvi, toto svůdné bílé víno je dokonalým aperitivem nebo doprovodem k linguine podávaným s mušlemi nebo dokonce ke klasickému italskému pokrmu "Carciofi alla Giudia" neboli smaženým artyčokům.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

la Spinetta Vermentino 0.75l

» Vína

Popis

Víno La Spinetta založil Giuseppe Rivetti v roce 1977 v Castagnole Lanze, které se nachází v centru apelace Moscato d'Asti. Přestože je známá svými jednoduchými dezertními víny, Rivettiové rychle rozpoznali potenciál této země pro tvorbu prvotřídních vín z dalších místních odrůd. V 80. letech 20. století začali vyrábět první červená vína a rodina brzy začala získávat půdu v dalších oblastech včetně Barola a některých částí Toskánska. Za slavným vinařstvím La Spinetta, založeným v roce 1977 jejich otcem Giuseppem, dnes stojí tři bratři Bruno, Carlo a především Giorgio Rivetti. La Spinetta, současná ikona italského vinařství, obhospodařuje asi 100 ha vinic v Piemonte a Toskánsku a má za sebou relativně krátkou, ale obdivuhodně úspěšnou historii. Vinařský sen se začal plnit brzy poté, co se Giuseppe Rivetti usadil v rezidenci La Spinetta (v překladu „vrchol kopce“) a jako první v regionu, proslaveném lehkým, dezertním vínem Moscato d'Asti, začal s produkcí vín z jedné vinice (single-vineyard). Pár let poté, v roce 1985 vinařství představilo své první červené — víno Barbera, po níž následovalo v roce 1995 Barbaresco a v r. 2000 Barolo. Rodinná vize se posunula za hranice Piemonte v roce 2001, kdy La Spinetta investovala do 65 ha vinic v Toskánsku, aby nabídku velkých červených obohatila o skvostná vína z hroznů Sangiovese, a později své portfolio doplnila produkcí Colorina, Vermentina a Prugnolo Gentile. Poslední úžasnou akvizicí vinařství La Spinetta je Contratto, nejstarší výrobce šumivých vín klasickou metodou. Giorgio Rivetti, nejvýraznější tvář vinařství La Spinetta, okouzluje svými víny celý vinařský svět - kritiky a hodnotitele stejně jako konzumenty a milovníky vína. Každým rokem jsou vína La Spinetta nesmírně svěží, aromatická, lahodná a okouzující a není nadsázka, že na cokoliv Giorgio sáhne se brzy promění v tekuté zlato. Jeho Barbery, které pochází ze starých vinic (až 65 let) jsou považovány za nejlepší vína z Langhe, stejně jako Barbaresca a Barola, které rozhodně patří mezi top vína ve své kategorii. V celé Itálii stěží najdete vinařství, které by tak jako La Spinetta získalo tolik žádané ocenění „Tre Bicchieri“ (tři skleničky) od prestižního průvodce italských vín Gambero Rosso pro více než 30 svých produktů. V odborných časopisech a magazínech po celém světě se pějí ódy na vína pocházející z tohoto prestižního vinařství.

Hlavní parametry

Značka	La Spinetta
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	bílá
Ročník	2022
Odrůda	Vermentino & Rolle
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	la Spinetta, Via Annunziata, 17, 14054 Castagnole delle Lanze (AT), 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.