Masi Amarone Campolongo di Torbe 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve





Kód produktu	I0200495

Masi Campolongo di Torbe Amarone Classico 2015 je silné, plné červené víno s intenzivní rubínovou barvou. Vykazuje charakteristické aroma sušeného ovoce, jako jsou švestky a třešně, spolu s kořením, jako je skořice a vanilka. Chuť je bohatá a komplexní s tóny hořkých mandlí a tmavé čokolády a dlouhým, harmonickým závěrem. Víno vyrobené z odrůd Corvina, Rondinella a Molinara, pochází z oblasti Veneto a kombinuje robustní strukturu se sametovými třískovinami.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Masi Amarone Campolongo di Torbe 0.75l

Popis

Světoznámé vinařství, založené v 18. století, patřící rodině Boscaini již po šest generací. Základní myšlenkou výroby vína je zdůraznění osobitosti jednotlivých vín při zachování charakteru Veneto. V Masi Agricola se zpracovávají hrozny z vlastních vinic pomocí starých tradičních technik i pomocí supermoderní technologie. Toto vinařství je považováno za strůjce vinařské revoluce ve své oblasti. Od roku 1958 bylo Masi hlavním vinařstvím při tvorbě „cru“ vinic v Amarone. V roce 1964 představilo své Campofiorin a tím dalo vzniknout nové kategorii vín vyrobených dvojitou fermentací. Masi také pracuje na vývoji stylu Amarone používáním nových vinifikačních a „appassimento“ technologií. Masi Campolongo di Torbe je elegantní cru Amarone z Valpolicella Classico, které spojuje tradici s finesou. Víno pochází z historické parcely Campolongo, doložené od dvanáctého století, a vyrábí se pouze ve výjimečných letech a ve vysokém množství. Díky procesu appassimento – přirozenému sušení hroznů v tradičních loftech během chladných zimních měsíců – se ovoce koncentruje do vrstevnatého, koncentrovaného projevu, kde se tóny zralého a sušeného ovoce snoubí s rafinovanou strukturální svěžestí. Tajemství vín Amarone - můžeme říci, že se jedná o jedno z nejznámějších vín z Veneto. Název Amarone dostalo víno proto, aby se odlišilo od sladkého vína Recioto. Traduje se, že Amarone vzniklo vlastně náhodou. Výrobce, který chtěl vyrobit Recioto, zapomněl víno v sudech. Víno pokračovalo ve fermentaci, až se všechno cukr prokvasil na alkohol. Tím vznikl opak Reciota (tedy suché víno z vysokého obsahu alkoholu) a tak víno dostalo název Amarone, což volně přeloženo znamená „velmi hořké“. První záznamy o výrobě jsou již od roku 1938, ale oficiálně se s tímto vínem začalo obchodovat až v roce 1953. Status DOC pak získal až v roce 1990. Již od začátku bylo velmi úspěšné a dobře prodejné. Celková produkce Amarone představuje pouze 10% produkce celého regionu Veneto. Amarone se vyrábí prastarou metodou, která se nazývá „appassimento“ (sušení hroznů) a používají se odrůdy Corvina (40-70 %), Rondinella (20-40 %) a Molinara (5-25).

Hlavní parametry

Značka	Masi
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Molinara, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Apassimento
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Ročník	2015
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	Masi Agricola - Serego Alighieri Via Monteleone 26 37015 Sant’Ambrogio di Valpolicella (VR) Veneto, Itálie
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika