Prunotto Arneis Arveja 0.75l

» Vína







Kód produktu	I0000309

Hrozny se sklízely do košů, převážely do sklepů a šetrně lisovaly. Mošt se čiřil metodou sedimentace za nízkých teplot. Fermentace probíhala přibližně 15 dní při teplotě nepřesahující 18 °C. Před lahvováním víno několik měsíců zrálo při nízké teplotě v nerezových tancích.

Víno Prunotto Langhe DOC Arneis vzniklo s cílem reprezentovat tento region – který je pro pěstování odrůdy Arneis odedávna ideální – a zároveň interpretovat odrůdový charakter v moderním stylu, jenž je na patře velmi jemný a příjemný.

Prunotto Langhe DOC Arneis má slámově žlutou barvu se světle zelenými odlesky. Vůně je intenzivní, s výraznými ovocnými a květinovými tóny. Na patře zaujme svou dobrou strukturou, kterou podtrhuje příjemná svěžest. Víno se vyznačuje dlouhým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno na cestě 6,00 ks

Prunotto Arneis Arveja 0.75l

Popis

Bílá pohlednice z Langhe: mírné kopce, ranní vánek – a Arneis v nejčistší podobě. Arveja pochází z vybraných, výše položených parcel v okolí Alby; sklizeň je chladná a selektivní a zrání je záměrně zaměřeno na čerstvost a čistotu. Ve sklenici světle slámově žlutá se nazelenalým nádechem. Otevřená kytice bílých květů, slupka zeleného jablka, šťavnatá hruška s nádechem citrusové kůry, pod jemným, kamenitě-minerálním tónem. Na patře přímočaré, šťavnaté, s živou kyselinkou a jemnou krémovostí v dochuti. Ovoce zůstává chladné a přesné, s lehkým mandlovým akcentem pro piemontské mrknutí. Závěr je dlouhý a slaně svěží. Nekomplikovaný, elegantní Arneis s jistým potěšením z pití – perfektní jako aperitiv, s antipasti, vitello tonnato nebo jednoduše s dobrým kusem grilovaného pstruha. Říká se, že jedním z důvodů proč rodina Antinori koupila Prunotta, byl vinohrad Bussia v Barolo. Vinařství Prunotto patří ke klasickým představitelem oblasti Barolo. Z kolekce 50 ha vinic ve více zónách oblasti disponuje rodina několika unikátními polohami. Kromě již zmíněné Buss je to Bric Turot v Barbaresco, Castamiole a Fiulot v Asti či Mompertone v Monferrato. Velkorysé investice do vinic a vinařství přinášejí ovoce v podobě čistého, jemného a harmonického stylu, který podporuje skvělý potenciál pro vyzrávání. Vinařství řídí Albiera Antinori, jedna z dcer Paola Antinoriho. Vína od Prunotta nepodléhají módě, jsou to klasická vína pro vnímavé s charakterem. Vinařství Prunotto bylo založeno v roce 1904 – v té době jako družstvo pod názvem „Ai Vini delle Langhe“. První sklizeň zde proběhla hned v následujícím roce 1905. Díky krizi a první světové válce se rozvoj družstva téměř zastavil. Znovu se zde k výrobě vína vrátili až v roce 1922, kdy však mnoho členů z družstva vystoupilo. Vinařství začalo mít vážné ekonomické problémy. Během této krize se mladý Alfredo Prunotto oženil se svou ženou Luiginou, převzal družstvo a dal novému vinařství své jméno. Díky jejich velikému úsilí se vinařství velmi rychle proslavilo, vína se začala vyvážet do celého světa - první do jižní Ameriky a následně do USA. V roce 1956 se Alfredo rozhodl odejít z vedení, předává společnost svému příteli a znalci vína panu Beppe Colla, kterého později následoval i jeho bratr Tino Colla. V roce 1972 byl postaven v blízkosti města Alba nový, moderní vinařský dům a sklepy, kde Prunotto vyrábí svá vína dodnes. Marchese Antinori začal s Prunotto spolupracovat v roce 1989 - nejdříve jen distribučně a od roku 1994, kdy se bratři Colla dožívají důchodového věku, přebírá kontrolu nad výrobou a celým chodem společnosti - vždy s důrazem na zachování nejvyšší kvality vín, tedy filozofií nastavenou již Alfredo Prunottem.

Hlavní parametry

Značka	Prunotto
Barva	bílá
Odrůda	Arneis
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %

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	Marchesi Antinori S.p.A Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino, 50026 San Casciano Val di Pesa, Florencie, Itálie