

Recioto della Valpolicella „Ca Florian ” DOC Tommasi 0.375 l

» Vína




TOMMASI
FAMILY • ESTATES


TOMMASI
Viticoltori dal 1902

Kód produktu

I0204830

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Corvina, Corvinone a Rondinella vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - sladké

Recioto je červené sladké víno, které se ve Venetu vyrábí po staletí ze sušených hroznů. Před zpracováním jsou hrozny sušeny po dobu 4 až 6 měsíců. Vznikne tak koncentrovaný hrozen, který dává vzniknout vínům často přes 15% alkoholu.

Hrozny se sklízí ručně v průběhu září, následuje sušení hroznů až do ledna/února následujícího roku. Po fermentaci zraje 12 měsíců v sudech tonneaux (francouzské sudy), 6 měsíců v nerezových tancích a 6 měsíců v lahvi.

Výsledkem je jemné a sametové víno se zbytkovým cukrem - 147 g/l.

Skvěle se hodí k čokoládovým dezertům, tiramisu a dortům s červeným ovocem. Také se dobře kombinuje se sýry s modrou plísní (Roquefort) nebo jen tak skleničku samostatně pro radost.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Recioto della Valpolicella „ Ca Florian ” DOC Tommasi 0.375 l

» Vína

Popis

Rodinná skupina Tomazzi Vitikoltori byla založena v roce 1902, kdy Giacomo Tommasi zakoupil svou první vinici. Za více než stoletou historií se z malé rodinné firmy vyvinul významný producent, vlastníci 135 akrů vynikající půdy v nejlepší vinařské oblasti Itálie - Veneto. Za zmínku stojí zejména fakt, že Tommasi vyrábí vína pouze z hroznů pěstovaných na vlastních pozemcích a svou jedinečnou chuť získává díky specifické půdě, kterou představuje vápenec, a také místním odrůdám, které nejlépe odrážejí vlastnosti terroiru. V roce 1997 společnost koupila vinařství Poggio al Tufo, které vlastnilo 66 hektarů vinic v srdci Toskánska v Pitiglianu (Grosseto). Vlastní také vinařství Surani o rozloze 80 hektarů v Mandurii v Apulii. Dnes Tommasi ve své práci dovedně kombinuje tradiční a moderní vinařské techniky a produkuje elegantní vína, která každoročně získávají vysoké hodnocení od respektovaných publikací jako: Gambero Rosso (Itálie), Wine Spectator (USA), Decanter (Velká Británie), Wine Enthusiast (USA). V roce 2001 společnost Tommasi získala titul „Nejlepší vinařství Itálie“.

Hlavní parametry

Značka	Tommasi
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	červená
Ročník	2020
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	Corvina, Molinara
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev, poloviční lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Tommasi Family Estates, via Ronchetto, 4 37029 Pedemonte – Verona, 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.