

Sammarco Primitivo ConSero Apassimento 0.75l

» Vína



Kód produktu

I1601502

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Primitivo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - suché

Vyjímečné víno, kde sušení hroznů na rostlině - systém Apassimento - dává bohatou škálu vůní a chutí. Koncentrovaná a tmavě rubínově červená barva. Rozmanitost vnímaných vůní je překypující: konzervované ovoce švestek, třešní, fíků a rozinek. Bouquet sušených růží a fialek. Koncentrované esenciální oleje ze skořice, jalovce, pomeranče. Jemná a plná chuť. Robustní a vyvážené se hodí k tradiční apulské kuchyni připravované dlouhým vařením. Dlouhý a závěrečný závěr s tóny džemu z červeného ovoce.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem



Sammarco Primitivo ConSero Apassimento 0.75l

» Vína

Popis

Apassimento je to prastará italská metoda výroby vína, která se používá např. při výrobě hutných, silných a suchých červených vín Amarone či velkých Primitiv. Spočívá v tom, že se koncem září nebo začátkem října nejlepší sklizené hrozny suší na bambusových rohožích, potom v průvanu na starých farmách v kopcích asi do půlky ledna. To už váží téměř o polovinu méně. Mají vyšší podíl sušiny a tím koncentrovanější obsah cukru; také aromat, chutí, tříslovin a kupodivu i kyselin. Červené víno rubínové barvy z oblasti Apulie, ze samého jihu Itálie, které je barikováno v sudech celých 14 měsíců. Víno má silnou vůni třešní, švestek a fíků v chuti pak jsou patrné známky skořice a pomerančů. Jde o výrazné, ale vyvážené víno Rodina Rizzello má 180 hektarů v „patě“ Itálie v Cellino San Marco v srdci Apulie, mezi Brindisi a Lecce. Stará keřová réva se pěstuje tradičním způsobem. Poloostrov obklopují moře – Jaderské moře a Otrantský průliv na jedné straně a Tarantský záliv a Jónské moře na straně druhé. Jedná se o venkovskou zemědělskou oblast s olivovými háji, fíky, pomerančovnicemi a vinicemi. Vinařství produkuje vína nejdůležitějšího chráněného označení původu, jako jsou Salice Salentino, Squinzano, Brindisi, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Bianca e Nera. Vinařství je zastoupeno novou generací rodiny Rizzello, která si vinařství drží již čtyři generace a je jedna z nejznámějších producentů v oblasti Salentino. Vinařství vlastní cca 180 ha pozemků a skládá se z 80 % místních odrůd vinné révy (Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Susumaniello) a 20 % z šlechtěných odrůd hroznů jako Verdea, Chardonnay, Malvasia Bianca a Fiano Minutolo. Impozantní struktura společnosti o rozloze 15.000 metrů čtverečních a technologická vyspělost vinařství uspokojí jakoukoli potřebu svou kvantitativní a kvalitativní stálostí. Apulie má suché klima a těží z mořských vánků a podzemní sítě vodních toků protékajících vápencovým podložím. Vyrobená vína jsou bohatá a mají vysoký obsah alkoholu se sladkým bobulovým ovocem.

Hlavní parametry

Značka	Le Vigne Di Sammarco
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Apulie, Itálie
Barva	červená
Ročník	2017
Odrůda	Primitivo
Přívlastek	Apassimento
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v dubových sudech, 14 měsíců
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, 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.