

Sparkling Ribolla Gialla Brut Nature Marco Scholaris 0.75 l

» Vína



Kód produktu

I0400355

Víno odhaluje vitální energii nasvícenou svěžestí, kde citrusová preciznost kyperského grapefruitu přechází do květinových tónů hlohu a černého bezu a poté se rozvíjí v náznaky čerstvého bílého ovoce s lehce hořkým závěrečným dotekem. Absence přidaných cukrů je podpořena a kompenzována bohatostí cukerných alkoholů. Bublínka je křupavá s příjemnou chutí mořského jódu a svěžestí, kterou lze přičíst příjemnému kousnutí citrusů a čerstvého ovoce.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Sparkling Ribolla Gialla Brut Nature Marco Scholaris 0.75 l

» Vína

Popis

Rodinné vinařství Scholaris sídlí v malebném vinařském regionu Friuli-Venezia Giulia, konkrétně v Colliu, kde propojují vinice obklopené Julskými Alpami s vlivem Jaderského moře. Jejich příběh začal již v roce 1924, kdy Giovanni Scholaris postavil první sklep a poprvé začal distribuovat víno do okolí. Dnes vinařství vede čtvrtá generace — Gianmarco Scholaris — a kombinuje rodinnou tradici s progresivním přístupem k technologii a vinifikaci. Značka Marco Scholaris je spojena s mladou a dynamickou společností, ačkoli rodina Scholaris vyrábí víno již od roku 1924. Giovanni "Senior" postavil první malý sklep a byl mezi prvními, kdo distribuoval a propagoval místní vína po celém regionu, dokonce i v dobách války, přičemž sudy převážel koňským povozem. Giovanni „Junior“ vytvořil podzemní sklep s prvními betonovými sudy a první stáčecí linkou uvnitř: na svou dobu opravdová avantgarda. Marco proměnil povolání svého dědečka v realitu, která se rozšířila na národní i mezinárodní trh. Dnes čtvrtou generaci vinařů zastupuje Gianmarco, který díky zkušenostem předchozích generací usiluje o projektování společnosti směrem k ještě lepší budoucnosti. Na své téměř stoleté historické cestě dokázala společnost Scholaris učinit z autenticity svého vína, jednoduchosti a rafinovanosti své značky a profesionální serióznosti své silné stránky. První sklep postavený v roce 1924 Giovanni Scholarisem používal poměrně jednoduché vybavení: kádě z akátového dřeva, šroubový lis, ruční pístové čerpadlo, sudy z kaštanového dřeva HI 7, sudy ze slavonského dubu HI 3. S rozvojem firmy a potřebou stáčení vína, které se do té doby prodávalo ve velkém, byl v 50. letech sklep vybaven novým zpracovatelským prostorem přiléhajícím ke staré budově. Dále byla zakoupena první stáčecí linka firmy Seitz, tehdejší „Ferrari“, s výrobní kapacitou 3000 lahví za hodinu. Současně byly rozšířeny vinařské prostory, které byly vybaveny nejmodernějšími lisy na hrozny: Willmes a poté vakuovým Siprem. Stabilizační systémy, barriquery, fermentace s řízenou teplotou a zušlechťování konkrétních vín, vakuový lis Siprem, pokročilý model Vacuum pro získávání vín, která vyjadřují svůj kvalitativní potenciál na maximum, jsou některé z inovací, které zavedl Marco Scholaris jako záruku. dokonalost vín vyrobených ve sklepech. Vína ze Scholarisu jsou známá svou čistotou, elegancí a výraznou terroirovou identitou – půda v Colliu je tvořena vrstveným pískovcem a jílovitými horninami, což dává vínům jemnou minerálnost a hloubku. Sortiment zahrnuje jak tradiční friulské odrůdy (např. Ribolla Gialla, Friulano), tak mezinárodní (Sauvignon, Cabernet), a dokonce i unikátní vína jako Ocelot, která připomínají historické odrůdy, jež hroznové vinice téměř zapoměly. Scholaris věří v harmonii mezi historií a inovací: ve sklepech používají moderní technologie – řízenou fermentaci, vakuové lisování a barikové sudy – zároveň si ale uchovávají úctu k jednoduchým kořenům, které položil zakladatel. Jejich vína jsou osvěžující, aromatická a autentická – ideální pro milovníky Itálie, kteří hledají rovnováhu mezi tradicí, terroirem a moderním stylem.

Hlavní parametry

Značka	Marco Scholaris
Druh	šumivé víno
Původ	Friuli, Itálie
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Ribolla Gialla
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.