

Berlucchi Cuvée Imperiale 0.75l

» » Franciacorta



Kód produktu

SE003110

Víno ve složení Chardonnay (90 %) a Pinot Noir (10 %) z nejlepších vinic v 19 městských oblastech Franciacorta. Jeho eklektická osobnost z něj udělala ikonu toastů Berlucchi po celém světě. Ideální jako aperitiv, hodí se ke všem druhům předkrmů a k chutným rybám, rýži, těstovinám, bílému masu a čerstvým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Berlucchi Cuvée Imperiale 0.75l

» » Franciacorta

Popis

Šumivá vína Berlucchi se vyrábějí více než čtyřicet let. Vína vznikla realizací společného snu Guida Berlucchi a mladého enologa Franca Ziliani, kteří chtěli vyrobit prestižní, italské, šumivé víno tradiční metodou kvašením v lahvi ve stylu nejlepších vín ze Champagne. Realizace této odvážné vize začala v druhé polovině padesátých let. Začátky byly obtížné, protože k výrobě šumivého vína metodou champenoise scházelo potřebné vybavení. V roce 1961 však vinařství vyrobilo prvních 3 000 lahví "spumante" ohromující kvality a finesy, pod názvem Pinot di Franciacorta. Toto 1. víno regionu Franciacorta dalo jméno nejen samotné etiketě, ale následně také celé apelaci. Apelace Franciacorta je relativně mladá, jedná se o malý region s celkovou plochou vinic 3000 ha. Jižní hranici tvoří provincie Brescia, severní hranici pak Lago d'Iseo, které vzniklo zborcením ledovce. Půdní profily tak tvoří rozmanitou směs dolomitu, štěrku a rašeliny. Ve Franciacortě je 22 vesnic a 122 výrobců, 90 z nich tvoří Consorcio di Franciacorta. Berlucchi vlastní 90 ha vinohradů dalších zhruba 400 ha si dlouhodobě pronajímá. 80% vinohradů je osázeno odrůdou Chardonnay, 20% pak doplňuje Pinot Noir a Pinot Blanc. Přes velkou plochu vinic jsou práce na vinohradech velmi precizní a přírodní. Vinařství razí filozofii nízkého vedení a hustší výsadby 10.000 keřů na hektar. Před 3 lety byly všechny vinice konvertovány do organického režimu. V Berlucchi se sbírá pouze ručně do mělkých, 18 kilových beden. Lisování celých hroznů má 3 fáze. Samotok se používá pouze pro řadu ročníkových vín Palazzo Lana, 15% pro řadu Cellarius, zbylé procento vylisovaného moštu slouží pro řadu "61". Druhé kvašení a remuage probíhá v hlubokých sklepích 10m pod zemí při teplotách 12-14 stupňů. Dégorgement je u vín Berlucchi prováděn podstatně později, než co nařizuje apelační zákon. Na vína se nespěchá a dlouhé ležení na kalech pomáhá dotvářet hodnotná vína s finesou a komplexní aromatickou. Franciacorta, a obzvláště vína od Berlucchi, jsou těmi nejlepšími šumivými víny, které ve světě můžeme ochutnat. Franciacorta dnes zažívá velký boom, hlavně doma v Itálii, převážně díky trendům pít méně ale kvalitněji.

Hlavní parametry

Značka	Berlucchi
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Původ	Itálie, Lombardie
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Franciacorta
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	18 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Berlucchi Guido & C. S.p.A. – Via Duranti, 4 25040 Borgonato di Corte Franca (BS) Provincia di Brescia, Lombardia, 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.