

Berlucchi Franciacorta 61 Satén Magnum 1.5l

» » Franciacorta



EAN

8009373001883

Kód produktu

SE003133

Berlucchi 61 Satén je nejušlechtlejší bílé víno z řady 61 knížecího domu Franciacorta. Vyrobeno ze 100% čistých hroznů Chardonnay. Pochází z různých obcí Franciacorta. Většina vinic je vlastněna společností, zatímco jiné jsou soukromé, vlastněné přidruženými společnostmi, ale garantované dohledem techniků Berlucchi. Výnos na vinici je variabilní, od 80 do 100 centů hroznů na hektar, při výnosu moštu 55 %. Proces výroby vína, počínaje jemným a progresivním lisováním hroznů s frakcionací moštů, pokračuje alkoholovým kvašením v ocelových tancích. Zrání a příprava cuvée tedy probíhá na jaře po sklizni. Poté se lahvuje za použití sirupu vyrobeného při 20 g/l cukrů a vybraných kvasinek. Konečné zušlechťování probíhá v kontaktu s kvasinkami po dobu nejméně 24 měsíců, po kterých následují další 2 měsíce po degoržmentaci.

Organoleptické vyšetření nám dává víno s vizuálním vzhledem vyznačujícím se jemnou a krémovou pěnou. Vynikající perzistence a přítomnost velmi světlé a tenké koruny. Perláž je jemná a souvislá. Barva Berlucchi 61 Satén je intenzivní slámově žlutá, nejsou patrné žádné nuance a odlesky jsou zlaté, rafinované a luxusní. Vůně je široká a obklopující, bohatá, elegantní, rozmanitá. Jsou zde výrazné tóny zralého žlutého ovoce a tropického ovoce, které se postupně koncentrují a poté se vyvíjejí do tónů kandovaných citrusů. Chuť je výrazné kyselosti a chuti, má skvělou strukturu, vzácnou příjemnost k pití, která končí dlouhým a přesným závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Berlucchi Franciacorta 61 Satén Magnum 1.5l

» » Franciacorta

Popis

Berlucchi 61 Satén je vynikající jako aperitiv doprovázený lehkými předkrmy. Gastronomické párování z něj dělá ideálního společníka pro delikátní rizota a rybí nebo zeleninová jídla. Zkuste to se syrovou šunkou ze Sauris, Parmy nebo San Daniele a nepříliš vyzrálými sýry. Podáváme ve flétnových skleničkách při podávání jako aperitiv nebo ve vysokých, zúžených sklenicích při kombinaci s ušlechtilými pokrmy, vždy při teplotě 8°C, aby se zvýraznila vůně a příjemnost pití. 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'Isèo, 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. Dégorement 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 aromatikou. 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
Přívlastek	Satén
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.