

Berlucchi Franciacorta Freccianera Nature 1.50l

» » Franciacorta



Kód produktu

SE003145

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay a 10-15% Pinot Noir vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia - brut nature

Díky nedostatku cukru je tato Freccianera od Nature oblíbená mezi těmi, kteří pravidelně pijí šumivá vína Franciacorta. Nature, vyrobené z výběru hroznů Chardonnay a Pinot Noir z vinic panství, je suché, elegantní, komplexní a elegantní. Jeho strohá osobnost je bohatě vonná s tóny koření a kandovaného ovoce, které vyvažují kyselost. Perlení je jemné, intenzivní a vytrvalé. Je to nezapomenutelný zážitek, který ve sklenici odhaluje veškerou svou sílu.

Metoda Franciacorta (odkaz v lahvi). Podle ročníku minimálně 40 měsíců na kalech. Velmi jemné a intenzivní perlage. Příjemná vůně droždí s lehce kořeněnou notou. Nulová dávka cukrů odhaluje chuť nejodvážnějších obdivovatelů hluboký pocit elegance, jedinečnosti a silné osobnosti. Chardonnay a Pinot Noir dokončují profil, což je zážitek, který zanechává stopy, protože ve skle odhalí veškerou svou sílu.

Dostupnost na hlavním skladě:

skladem

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Berlucchi Franciacorta Freccianera Nature 1.50l

» » Franciacorta

Popis

Freccianera je prémiová řada šumivých vín vyráběná tradiční metodou (metodo classico) od prestižního a historického vinařství Fratelli Berlucchi (freccianera.it). Toto vinařství sídlí v italské obci Borgonato di Corte Franca, v proslulé vinařské oblasti Franciacorta DOCG v Lombardii. Rodina Berlucchi patří k zakládajícím členům tamního vinařského konsorcia a produkuje vína výhradně z vlastních, ručně sbíraných hroznů. 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, které měly požadovaný charakter. Ti, kteří měli to štěstí jej ochutnat, užasli nad jejich finesou, kvalitou a charakterem. Zilianiho intuice tak zvítězila a jméno Franciacorta se poprvé objevilo na etiketách vín. 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'Íseo, 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 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. Na zdraví!

Hlavní parametry

Značka	Berlucchi
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Původ	Itálie, Lombardie
Barva	bílá
Ročník	2011
Oblast & obec	Franciacorta
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	Zero dosage
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size

LMIV & Doplnkové parametry

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