

Bertani Lugana le Quaiare 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0101951

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Trebbiano di Lugana vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardia - Lago di Garda - suché

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Ve vůni jsou patrné tóny hrušky, broskve a švestky. Ty se projevují i v chuti, která vyvolává lahodné pocity a je dobře vyvážená.

Průměrné stáří révy: 10 let

Složení půdy: jílovito-vápenitá

Průměrný výnos: 10 ha/t

Sklizeň: ruční

Fermentace: v nerezových tancích za kontrolované teploty 14°-16°C.

Zrání: v nerezových tancích po dobu 3 měsíců na kvasinkách z konce kvašení s pravidelným mícháním.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bertani Lugana le Quaiare 0.75l

» Vína

Popis

Tradice skvělých vín Bertani se zrodila již v roce 1857. Od samého počátku tohoto vinařství byl znát profesionální přístup bratří Bertaniů, což dokazují mnohá ocenění získaná na mezinárodních výstavách již po pár letech. Giovan Battista byl členem italského parlamentu a měl skvělé řídicí schopnosti, zatímco jeho bratr Gaetano byl díky době strávené ve Francii znalý problematiky pěstování vinné révy. Vinice rodiny Bertani v provincii Verona se rozprostírají na nádherných kopcích Valpantena a v okolí Valpolicelly. Další vinice se rozprostírají kolem kopců v zónách Bardolina a Soave. Přírodní charakter těchto míst vytváří harmonický vztah mezi třemi faktory ovlivňujícími charakter vína - půdou, sluncem a větrem. Každá řada révy je zde vystavena adekvátní míře těchto faktorů. Na těchto vinicích se pěstují odrůdy Garganega, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara a Rossignola, z nichž některé byly pěstovány již v dobách Římské říše. Tyto odrůdy dávají vzniknout skvělým vínům Soave, Valpolicella, Recioto, Amarone a Secco Bertani. Hrozny zde dozrávají v září a nastává doba sklizně. Lisují se pouze zdravé hrozny, které vínu zaručí příjemný buket, barvu a celkovou vyváženost. Hrozny, ze kterých se vyrábí Recioto a Amarone, jsou sbírány hrozen po hroznu a umístěny v malých dřevěných bednách, aby se zabránilo jejich poničení. Hrozny jsou očištěny a ještě jednou přebrány a teprve poté umístěny na proutěné rohože, na kterých přečkají zimu na půdě vinařství, kde postupně vysychají. Pro tyto hrozny nastane fáze přeměny na nedostizné Recioto a Amarone až v průběhu února, kdy již ztratily vysoušením svůj obsah vody a zhruba 30% své hmotnosti. Bertani se drží tradičních výrobních postupů a technik charakteristických pro výrobu velkých vín z Veneta, jako je např. zrání ve velkých dubových kádích. Později zde začali používat dubové sudy typu barrique, což umožnilo společnosti vyvinout a zdokonalit nové a exkluzivní produkty vysoké kvality.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Bertani |
| Původ | Itálie, Lombardie |
| Barva | bílá |
| Ročník | 2014 |
| Oblast & obec | Lugana |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Odrůda | Trebbiano |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | v dubových sudech, v nerezových nádobách |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 - 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, Itálie |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |