Cordero di Montezemolo Arneis 0.75l

» Vína



Kód produktu	I0000618

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Arneis vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché

Jemné svěží bílé víno regionálně typické odrůdy Arneis. Pije se mladé k předkrmům a těstovinám se zeleninou a rybami. Má jemnou květinovou vůni a velice příjemnou chuť. Skvělé bílé i pro celovečerní pití.

Brilantní barva bílého zlata, vůně připomínající luční kvítí, květy akátu, sena, bílé broskve. V chuti je suché, ovocné, velice příjemné a dlouhé. Výborné k letní kuchyni, rybám, omeletám, rajčatovým toustům a plodům moře.

Dostupnost na hlavním skladě:	4 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Cordero di Montezemolo Arneis 0.75l

Popis

Nejtypičtější a nejtradičnější bílé víno z oblasti Alba. Vyrobené z hroznů z různých charakteristických lokalit, včetně La Morra, Alba, Guarene a Castagnito. Dokonalá směs odlišných, ale vzájemně propojených projevů této odrůdy, která nabízí tóny sušeného heřmánku, zeleného jablka a zralých broskví. Víno je vinifikováno v nerezových tancích, kvasí při nízkých teplotách několik týdnů a odpočívá na jemných kalech až do pozdní zimy, kdy je plněno do lahví, aby zdobilo naše stoly během několika týdnů. V Langhe, přímo v centru země Barola, stojí libanonský cedr, který dominuje třicetihektarovému vinařství. Špičkové vinařství, jehož vína proslavila oblast Piemonte ve světě. Usedlost Monfalletto po staletí patřila markýzům Falletti z Barola. Nyní ji vlastní Giovanni Cordero di Montezemolo, pravnuk markýzy Luigi Falletti z Barola a syn Paola Cordera di Montezemolo. Gianni Cordero di Montezemolo, za velké pomoci svého syna Alberta a dcery Eleny, vede a v poslední době velice pozitivně rozvíjí vinařství. Důležitým rysem usedlosti je uskupení vinic, které jsou kompaktní v kopcovité krajině Langhe u La Morra na rozloze 26 hektarů s výjimkou jediné vinice Enrico VI., která je v Castiglione Falletto. Nová výsadba klonů odrůdy Nebbiolo (Michet a Lampia 141, 142), nakvášení v nerezových tancích, jablečno mléčné kvašení v baricích a následná kombinace velkých a malých sudů pro zrání vína, dělá z Cordero di Montezemolo moderní vinařství, skvěle spojující tradici s modernou. Výsledkem jsou vína s jasně definovaným charakterem odrůd, původu a ročníku.

Hlavní parametry

Značka	Cordero di Montezemolo
Barva	bílá
Odrůda	Arneis
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Ročník	2025
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cordero di Montezemolo, Società Agricola Monfalletto Fr. Annunziata, 67 12064 La Morra (Cn) – Itálie