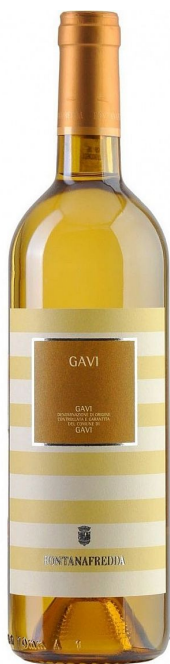


Fontanafredda Gavi del Comune di Gavi 0.75l

» Vína



Kód produktu

10000950

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

Víno je vyrobeno výhradně z hroznů Cortese di Gavi, které se ručně sbírají na konci září. Po šetrném lisování probíhá fermentace při řízené teplotě v nerezových tancích. Následuje několika měsíční zrání v lahvích.

Barva je žlutá se zelenkavými odlesky. Víno má svěží květinové aroma se sladkými ovocnými tóny. Chuť je jemná a elegantní, s hedvábnou strukturou a dobrou perzistencí. Víno je vynikající k zeleninovým předkrmům, i v kombinaci k těstovinám, rizotům a bílým masům.

bílé víno s dobrým charakterem, slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky. Vůně je široká, s intenzivním buketem připomínajícím akátové květy, citron, konvalinku a nezralé jablko. Chuť je příjemně suchá, plná a šťavnatá. Výborně se podává jako aperitiv, ale vynikne v párování s předkrmem a pokrmy z ryb, koryšů a měkkýšů obecně. Je to víno vhodné pro léto, ale jeho gastronomické sňatky neznají sezónní hranice.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Fontanafredda Gavi del Comune di Gavi 0.75l

» Vína

Popis

Vinifikace začíná jemným lisováním hroznů a okamžitým oddělením moštu od slupek. Kvašení probíhá při nízké teplotě (18-20 °C) v nerezových tancích, po chlazení a statické dekantaci moštu. Zrání vína zůstává v nerezové oceli asi 2-3 měsíce na jemných kvasničných kalech, poté se po jarní stabilizaci za studena stáčí do lahví. Gavi di Gavi je italské suché bílé víno, které pochází z kopců v okolí starodávného opevněného městečka Gavi v provincii Alessandria, kterou najdete ve vinařské oblasti Piemonte. Vyrábí se výhradně z místní odrůdy Cortese. První zmínky o této odrůdě se v Alessandrii datují do 17.století. Gavi di Gavi získalo své jméno pochopitelně podle města Gavi, které je centrem oblasti jeho produkce. Víno získalo statut DOC v roce 1974 a DOCG v roce 1998. Tím se stalo historicky druhým vínem se statutem DOCG. Gavi di Gavi se vyrábí v mnoha stylech. Můžete se setkat s jednoduchými svěžimi víny s výraznou primární aromatikou, ale také s velmi komplexními a opulentními Gavi, která dlouho vyžrávala na barikových sudech. A samozřejmě s celou škálou vín mezi těmito dvěma extrémy. Typická Gavi di Gavi by měla být delikátní bílá vína s ovocnými tóny jablek, a merunek v chuti i vůni. Na patře by se pak měla projevovat svěžestí, šťavnatou kyselinkou a atraktivní až lehce slanou mineralitou v závěru. Znamé vinařství Fontanafredda (v překladu „Studený pramen“) sídlí v srdci starobylého regionu Langhe v historickém kraji Piemonte. Vinice o rozloze asi 100 hektarů leží na pahorcích v malebné kopcovité krajině mezi třemi vesnicemi Barolo, Serralunga d'Alba a Diano d'Alba, ve výšce 200 - 400 metrů nad hladinou moře. Půda je na vápencovém, břidličnatém nebo zčásti jílovitém podloží. Klima je spíše kontinentální se značnými teplotními výkyvy. Jarní a podzimní deště mohou vtisknout jednotlivým ročníkům vína velmi rozdílný charakter. Historie vinařství sahá do roku 1858, kdy sardinský král Emmanuel II nechal připsat celé panství svým potomkům-levobočkům hraběti Emmanuelu Guerrieri a jeho sestře Marii Victorii. O 20 let později začal hrabě s pěstováním vinné révy a výrobou vína. Již tehdy zavedl na tu dobu pokrokové metody výroby a tato tradice se zachovala ve vinařství Fontanafredda dodnes.

Hlavní parametry

Značka	Fontanafredda
Druh	Gavi & bílý klenot z Piemontu
Původ	Itálie, Piemont
Barva	bílá
Ročník	2017
Oblast & obec	Gavi
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Cortese di Gavi
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cantine Fontanafredda, Via Alba, 15, 12050 Fontanafredda CN, 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.