Lantieri Cuvée Brut Franciacorta 0.75l

» » Franciacorta



Kód produktu	I9200700

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco a 10% Pinot Nero vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia - Franciacorta - brut

Šumivé víno dělané klasickou Champagne metodou lehkého, svěžího charakteru s nádechem zahradního ovoce, briošky a kůrky čerstvého křupavého chleba. Neváhejte ochutnat např. k bílým rybám, k nigiri, k mořským plodům, k drůbeži nebo také k sorbetu.

Barva: zlatavá s velice jemným perlením
Vůně: jemné ovoce, kůrka pečeného chleba, brioška
Chue: plná, dlouhá, svěží a minerální se slanou dochutí

Jemné lisování celých hroznů, kvašení v nerezových tancích a malých dubových sudech za kontrolované teploty, následné promíchávání s jemným kvasničným kalem.
Druhotné kvašení v láhvi 24 měsíců.
Zbytkový cukr: dosage 5 gr/ 1 l

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Lantieri Cuvée Brut Franciacorta 0.75l

» » Franciacorta

Popis

Víno vzniká kombinací odrůdy Chardonnay (80 %), Pinot Blanc (10 %) a Pinot Noir (10 %). Hrozny pocházejí z vlastních vinic vinařství; průměrné stáří keřů Chardonnay je 15 let, Pinot Blanc 20 let a Pinot Noir 14 let. Po sklizni následuje proces výroby zahrnující šetrné lisování hroznů a fermentaci v nerezových tancích i malých dubových sudech při řízené teplotě. Po fermentaci víno dále zraje v kontaktu s kvasničními kaly za použití techniky *bâtonnage* (promíchávání kalů). Následně se víno připravuje na *tirage* (přidání likéru pro druhotné kvašení), čímž začíná druhotné kvašení v lahvi a zrání na kalech, které trvá v průměru 24 měsíců. Celkově pak šumivé víno v lahvi odpočívá a zraje v kontaktu s kvasničními kaly po dobu nejméně 42 měsíců. Šumivé Brut víno dělané klasickou Champagne metodou z italského městečka Franciacorta s jemným, zlatavým zbarvením a stejně tak jemným perlením. Ve vůni lze pozorovat lehké tóny zahradního ovoce, kůrku pečeného chleba a mandlí. Chuť je dlouhá, plná se svěžím, minerálním charakterem a slanou chutí ke konci. Vinařství Lantieri nese v sobě dědictví šlechtického rodu, jehož kořeny sahají až do 10. století ve vesnici Paratico u jezera Lago d'Iseo. Právě zde vyrostl rodový zámek, kde Dante Alighieri čerpal inspiraci pro svou Božskou komedii. Od 16. století rod Lantieri sídlí v Capriolu, kde nepřetržitě až dodnes pěstuje révu a vyrábí víno s noblesou, kterou oceňovaly už dvory v Mantově, Miláně či Ferraře. Dnes rodina hospodaří na 25 hektarech vinic ve svahu pod Monte Alto, v přírodním amfiteátru s ideální ventilací a pestrým půdním profilem, který dodává vínům komplexitu, eleganci a nezaměnitelný charakter Franciacorty. Lantieri patřili mezi první čtyři producenty regionu, kteří od roku 1974 vyrábějí šumivá vína tradiční šampaňskou metodou. Jejich styl je čistý, svěží, minerální a přitom hluboce spjatý s místem. V každé láhvi se potkává tisíciletá tradice, moderní přístup a vášeň Fabia Lantieriho, která dává vzniknout vínům s vytříbenou přesností a svůdným šarmem.

Hlavní parametry

Značka	Lantieri
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Lombardie
Oblast & obec	Franciacorta
Ročník	NON Vintage
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové