Montevertine le Pergole Torte 0.75l

» Vína





MONTEVERTINE

Kód produktu	I0309600

Víno Le Pergole Torte, které je dnes všeobecně považováno za jedno z nejlepších italských červených vín, se vyrábí pouze z ovoce z nejstarších vinic odrůdy Sangiovese z Montevertine. Po pečlivé vinifikaci stráví víno jeden rok v 50hektolitrových sudech ze slavonského dubu a poté je na dalších šest měsíců přeneseno do použitých sudů z francouzského dubu. Výsledkem je neuvěřitelně trvanlivé víno, které nabízí jasné třešně, sušené květiny, doutníkovou krabičku a bohaté zemité aroma, které se přenáší na chuť. Díky dobře vyvinutým tříslovinám je Le Pergole Torte příjemné pít i v tak mladém věku, avšak další desetiletí zrání ve sklepě zvýrazní pikantní a kožnatý charakter vína a dodá mu ještě větší jemnost. Vychutnejte si ho spolu s kvalitním steakem nebo osso bucco a dopřejte si dekadentní požitek.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Montevertine le Pergole Torte 0.75l

Popis

Legendární usedlost Montevertine v Radda-in-Chianti začala svůj život jako letní sídlo ocelářského magnáta Sergia Manettiho, který tehdy zanedbanou nemovitost koupil již v roce 1967. S pomocí místního odborníka Bruna Biniho Sergio rozpoznal potenciál pozemků ve vysoké nadmořské výšce a začal s výsadbou vinic. Jeho vína byla tak úspěšná, že se Sergio rychle vzdal své vysoce postavené kariéry a začal se věnovat výrobě vína na plný úvazek. Tento nový projekt však nebyl úplně jednoduchý. Sergiovo odhodlání vyrábět úchvatná vína s opravdovým smyslem pro místo vedlo brzy ke konfliktu s tvůrci pravidel Chianti Classico DOCG. Místo aby se Sergio podřídil pravidlům, která vyžadovala, aby do jeho vín byl zahrnut podíl Trebbiana, rozhodl se pro svéráznou cestu a svá vína jednoduše označil jako Rosso di Toscana. Vinařství Montevertine se nachází v srdci oblasti Chianti Classico, v obci Radda in Chianti, v nadmořské výšce 425 m n.m. Tato lokalita je obydlená již od konce 11. století, jak dokazují zbytky hradeb obranné pevnosti. V roce 1967 koupil Montevertine Sergio Manetti, úspěšný průmyslník, jako své letní sídlo. Upravil dům do obyvatelného stavu, vysadil dva hektary vinic a vybudoval malý sklep, aby si mohl dělat víno pro své přátelé a kamarády. První vyrobený ročník byl 1977 a Sergio Manetti se rozhodl poslat pár láhví na výstavu vín Vinitaly do Verony. Víno sklidilo obrovský úspěch, Sergio Manetti se nadchnul, opustil svou původní obchodní aktivitu a začal se na plno věnovat vínu. Vysadil nové vinice, zmodernizoval sklep a neustále zkvalitňoval vinařství, což pokračuje do dnešní doby. V listopadu 2000 Sergio Manetti opouští vinařský svět a vedení převzal s obrovským zapálením jeho syn Martino. Ten ve spolupráci s místním znalcem terroir Brunem Binim a Giuliem Gambellim povýšili renomé vinařství a kvalitu vín Montevertine mezi špičku toskánských vín s celosvětovým uznáním.

Hlavní parametry

Značka	Montevertine
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2020
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
EU & výrobce	Montevertine, Strada Provinciale 72, 53017 Radda in Chianti SI, Itálie