Sammarco spumante Ebur Metode Tradition 0.75l

» Vína



LE VIGNE DI SAMMARCO

Kód produktu	I1601572

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Fiano Minutolo 50% a Malvasia Bianca 50% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - Brut

Víno vyrobené klasickou šampaňskou metodou se zráním 36 měsíců na lahvi.

Intenzivní a lesklé víno slámové barvy se zlatavými odstíny. Jemná a perzistentní perleť. Strukturovaná vůně s anýzem, bezem, pudrem na obličej, kůrkou chleba, jablečnou a citronovou kůrou. Krémovitost a svěžest jsou pro Ebur charakteristické. Úplné a dlouhé finále. Chuť uzavírá se sladkou mandlovou stopou.

Výtečně doprovoví ramen, kuře s hroznovým vínem, králík s mandlemi.
Tradiční pokrmy: syrové mořské plody, tatarák z červených krevet z Gallipoli, těstoviny troccoli s mořskými ježky, mozzarella di bufala campana (CHOP).

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

Sammarco spumante Ebur Metode Tradition 0.75l

Popis

Klasifikace: kvalitní šumivé víno typu Brut, vyrobené klasickou metodou (Metodo Classico). Odrůdy: Fiano Minutolo (50 %) a Malvasia Bianca (50 %). Oblast výroby: Cellino San Marco (provincie Brindisi). Vinifikace: Ruční sběr hroznů do přepravek, následné drcení a odstopkování a poté šetrné lisování. Samotokový mošt prochází statickým čištěním (odkalením) při nízkých teplotách, po němž následuje první alkoholové kvašení za použití vybraných kvasinek. Kvašení probíhá v nerezových tancích při řízené teplotě kolem 14–16 °C. Proces kvašení pokračuje v lahvi, kde víno následně zraje 36 měsíců na vlastních kvasinkách až do okamžiku degoržování. Teplota podávání: 8 °C. Rodina Rizzello má 180 hektarů v „patě“ Itálie v Cellino San Marco v srdci Apulie, mezi Brindisi a Lecce. Stará keřová réva se pěstuje tradičním způsobem. Poloostrov obklopují moře – Jaderské moře a Otrantský průliv na jedné straně a Tarantský záliv a Jónské moře na straně druhé. Jedná se o venkovskou zemědělskou oblast s olivovými háji, fíky, pomerančovníky a vinicemi. Vinařství produkuje vína nejdůležitějšího chráněného označení původu, jako jsou Salice Salentino, Squinzano, Brindisi, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Bianca e Nera. Vinařství je zastoupeno novou generací rodiny Rizzello, která si vinařství drží již čtyři generace a je jedna z nejznámějších producentů v oblasti Salentino.Vinařství vlastní cca 180 ha pozemků a skládá se z 80 % místních odrůd vinné révy (Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Susumaniello) a 20 % z šlechtěných odrůd hroznů jako Verdeca, Chardonnay, Malvasia Bianca a Fiano Minutolo. Impozantní struktura společnosti o rozloze 15.000 metrů čtverečních a technologická vyspělost vinařství uspokojí jakoukoli potřebu svou kvantitativní a kvalitativní stálostí. Apulie má suché klima a těží z mořských vánků a podzemní sítě vodních toků protékajících vápencovým podložím. Vyrobená vína jsou bohatá a mají vysoký obsah alkoholu se sladkým bobulovým ovocem.

Hlavní parametry

Značka	Le Vigne Di Sammarco
Druh	šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	Fiano, Malvasia
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Millesimato
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Oblast & obec	Salento
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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
Výrobce	Le Vigne Di Sammarco s.r.l Via N. Tommaseo, 15/19, 72020 Cellino San Marco BR, Itálie