Sammarco spumante Siroq brut 0.75l

» Vína



LE VIGNE DI
SAMMARCO

Kód produktu	I1601570

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay 60% a Fiano 40% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Salento - Brut

Slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky. Odhaluje jemný nádech citrusů s vůní žlutého ovoce. Jemná a perzistentní perlička s jemnou a aromatickou chutí.

Výborné jako aperitiv, k nejrůznějším předkrmům a k prvním chodům na bázi ryb.

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

Sammarco spumante Siroq brut 0.75l

Popis

Klasifikace: jakostní šumivé víno. Odrůdy: Chardonnay 60 %, Fiano 40 %. Systém vedení révy: Espalier (5 000 keřů na hektar). Vinifikace: Šetrné lisování, statické čištění moštu, fermentace při řízené teplotě (15–17 °C) s využitím vybraných kvasinek. Zrání a školení: Školení a odpočinek v nerezových tancích po dobu tří měsíců s využitím metody bâtonnage. Druhotná fermentace: Metoda Charmat v nerezových tancích po dobu 30 dnů, s využitím metody bâtonnage pro podporu uvolňování ušlechtilých látek z kvasinek. 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, Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Puglia & Apulie, Itálie
Oblast & obec	Salento
Ročník	NON Vintage
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

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