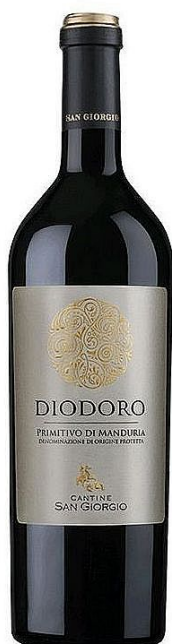


San Giorgio Primitivo Diodoro 0.75l

» Vína



EAN

8053017210063

Kód produktu

10601100

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Primitivo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Puglia - Manduria - suché

Krásně propracované Primitivo di Manduria z vybraných vinic provincie Taranto. Víno má krásnou rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní a široká, s dominancí zralých červených plodů (především třešně, švestky) doplněných o kořeněné tóny skořice. Chuť je plná, hřejivá a dlouhá s pevným závěrem, kopírující aromatický profil. Potěší každého milovníka kvalitního Primitiva.

Barva: Tmavá červená barva s purpurovými odlesky.

Aroma: Buket je výrazný s tóny zralého ovoce, marmelády, černého pepře, višní, balzamika, kakaa, drobného lesního ovoce a stopou levandule a skořice.

Chuť: Na patře je plné, teplé, komplexní, strukturované s dlouhým závěrem. Třísloviny jsou příjemně zaoblené a le dávají vínu obrovský potenciál, ovocné a jemně kořenité.

Skvěle doplní červené maso, zvěřinu, omáčky. Toto ušlechtilé víno si vychutnáte i samotné při speciálních příležitostech. Doporučujeme!

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

San Giorgio Primitivo Diodoro 0.75l

» Vína

Popis

Vínem chtělo vinařství ukázat světu typické stránky kvalitního vína této odrůdy z oblasti Manduria - intenzivní, pikantní a výborně strukturované. Ve sklenici vidíme hlubokou rubínovou barvu, která se rozvíjí do vůně kytice květů, pikantního koření a sladkých džemovo-ovocných tónů. Kromě vůně zralého, červeného ovoce, třešní a švestek také najdeme i špetku skořice. Hluboké, plné tělo přesvědčuje o kvalitách vína. V závěru se prosazují především tóny švestek a zralých červených plodů. Hrozny jsou ručně sbírány do 20 kg bedýnek a před zpracováním jsou důkladně manuálně tříděny, aby se do výroby dostal pouze nejvyšší materiál. Víno zráló ve francouzských barikových sudech a po nalahvování ještě 2-3 měsíce v láhvi. Macerace probíhá při teplotě 22-26 stupňů 10-15 dnů. Následně se víno přesouvá do francouzských a amerických barikových sudů, kde zraje po dobu 6-12 měsíců. Obchodní společnost Tinazzi byla založena v průběhu 60. let v Cavaion - Verona - Itálie, Eugeniem Tinazzim a nyní je pod vedením již třetí generace této rodiny, která měla vždy hlubokou vášeň pro vína a hrozny. Tinazzi začínala podnikat jako malá, ale ambiciózní společnost. Od začátku demonstroval syn zakladatele, Gian Andrea Tinazzi, svou poctivost, dovednosti a vášeň (ctnosti, jež zdědil po svém otci, a které podle něj musí vždy přijít dříve, než všechny ostatní). Kousek po kousku vytvořil stávající business, založený na respektu a poctivosti, s jeho pěti významnými společnostmi: "Casa Vinicola Tinazzi", "Tenuta Valleselle", "Ca' Isidora" ve Venetu, "Feudo di Santa Croce" v Apulii a "Vignali Roccamora" na Sicílii.

Hlavní parametry

Značka	San Giorgio
Původ	Apulie, Itálie
Barva	červená
Ročník	2017
Oblast & obec	Manduria
Odrůda	Primitivo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Tinazzi srl, Viale dell'Industria, 63, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella VR, 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.