Serafino Rivella Barbaresco Montestefano 0.75l

» Vína







Kód produktu	I0001800

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte – Barbaresco, vinice Montestefano - suché

Barbaresco DOCG Montestefano je mistrovské dílo, které ztělesňuje podstatu piemontské Langhe. Pochází z prestižní podoblasti Montestefano a je výsledkem pečlivého výběru hroznů Nebbiolo, které dosahují svého vrcholu v ročnících, jako byl daný rok. S obsahem alkoholu 14-14,5 % má víno intenzivní rubínově červený odstín, který se ve sklenici prohlubuje do granátové, slibující hloubku a komplexnost.

Barbaresco Montestefano je víno, které se krásně hodí k bohatým pokrmům, jako je Barolo Braschino nebo Agnolotti del Plin s masovou omáčkou. Toto víno, ideální pro společenská setkání, vybízí k hlubokému zamyšlení nad piemontskou vinařskou kulturou a její budoucností a nabízí nezapomenutelný smyslový zážitek. Dejte si doušek a nechte se přenést do kopců Nebbiolo.

Z vinařství Montestefano cru v Barbarescu, které se vyznačuje slínovitými vápencovými půdami a jižní orientací, z kraje kvalitních a elegantních vín, zde je tradiční projev Barbaresca. Macerace na slupkách po dobu čtyř týdnů, spontánní fermentace a zrání ve velkých slavonských dubových sudech po dobu nejméně dvou let. Další rok čekání před uvedením na trh. Ikonická a nesehnatelná láhev, která by nikdy neměla chybět ve sbírce znalců tohoto skvělého regionu.

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

Serafino Rivella Barbaresco Montestefano 0.75l

Popis

Jeho bouquet je harmonickým souborem vůní, které evokují bohatství země: květinové tóny růže, následované vůní třešní a švestek, propletené se zemitými tóny a sladkým kořením, jako je vanilka a černý pepř – známky zrání v dubových sudech. Na patře je víno plné a strukturované, s elegantními a dobře integrovanými třísloviny, které přispívají k živé svěžesti a dlouhému, aromatickému závěru. Strmý, půlkruhový kopec s jižní orientací, proslulý produkcí dlouhotrvajících a elegantních vín. Dům a pouhé dva hektary rodinného pozemku (Teobaldo a jeho žena Maria) za pouhá dvě vína. Teobaldo Rivella patří ke generaci vinařů (jeho otec Serafino vyráběl a prodával stáčené a demižonové víno, stejně jako jeho dědeček Pietro, a jeho bratr Guido byl vinařem Angela Gaji 40 let). S vlastním lahvováním začal v roce 1967 z vinic, které zdědil po otci, a od té doby vyprodukuje něco málo přes 10 000 lahví ročně, rozdělených mezi několik lahví Barbaresca (asi 8 000) a jen velmi málo Dolcetta (asi 3 000). Nezměnil se a ani nechtěl nic měnit. Zachoval si stejného ducha a koncept vína, dovolil si pouze proředit hrozny a vybrat trsy, které už jsou na vinné révě. Jako zastánce přírodního vinařství vždy přijímal roční období s jejich vlastním průběhem, ať už v dobrém či zlém, s velkou úctou k času a tradici, bez jakýchkoli ústupků modernímu stylu nebo spěchu. Respektuje zrání hroznů, respektuje jejich stárnutí. Miluje práci bez manipulace a umělosti, bez uchylování se k pesticidům, hnojivům nebo syntetickým produktům obecně. Před lahvováním používá pouze malé dávky oxidu siřičitého. Nikdy netoužil stát se větším nebo produkovat jinde. Nemá připojení k internetu. Montestefano vždy naplňoval jeho život. Malé vinařství Serafino Rivella sídlící v samém srdci vesničky Barbaresco. Specializuje se na výrobu přírodního Barbaresca. Vína mají díky tradičnímu stylu výroby velký potenciál k nazrávání v lahvi. Jsou velmi elegantní, ale zároveň živočišná. Prestižní italský vinařský průvodce Gamberto Rosso již dříve ocenil některá z vín nejvyšším ratingem všech třech červených skleniček. Současný majitel vinařství Teobaldo Rivella pochází z vinařské rodiny; jeho otec Serafino již vyráběl a prodával stáčené víno a demižony, stejně jako jeho dědeček Pietro. Teobaldo, zastánce přírodního vinařství, dodržuje ekologickou metodu produkce a výroby vína, i když není certifikovaná, a pracuje bez použití pesticidů, hnojiv a syntetických produktů obecně. Výroba respektuje přírodu a probíhá v závislosti na době a tempu růstu hroznů. Prořezávání, ztenčování a sklizeň se provádí ručně, za použití tradičních metod. Vinice vinařství se nachází na kopcích 300 m. n. m. Pěstování respektuje přírodu v souladu s integrovanou ochranou rostlin před škůdci. Řádky vinic jsou uspořádány v mírně kopcovitém terénu, což je ideální pro odvod vody a hrozny tak mají dostatečný přísun světla po celý den, který ovlivňuje jejich kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	Rivella Serafino
Druh	aristokratické italské Barbaresco
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barbaresco
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2013
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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	víno
Složení	odrůdové víno révové