BORGO MANDORLO PUGLIA ROSSO APPASSIONATAMENTE 0,75L

» VÍNO » Červené víno

Výrobce	Borgo del Mandorlo
Kód produktu	1006380
EAN	8008863057317

BORGO DEL MANDORLO Appassimento se vyrábí z odrůd vinné révy Merlot, Negroamaro, Malvasia, Cabernet v regionu Puglia, jižní Itálie. Region Puglia je velmi vhodný pro pěstování hroznů, pro výrobu těžkých vín, hluboké tmavě červené barvy, kvůli teplému podnebí ovlivněnému větry přicházejícími z Afriky. Láhev s ušlechtilým, lesklým zlatým štítkem nabízí sametově a harmonicky kulaté červené víno. Chuť je velmi bohatá a zralá s perfektní rovnováhou mezi ovocem a bylinami. Perfektní doplněk ke všem tmavým masům, k zvěřině, nebo starým sýrům.Chuťová poznámka – plná a perzistentní ve vůni, plná a překypující zralým tmavým bobulovým ovocem a hladká na patře, dokonalé měkké třísloviny, zakončená kořením a vanilkou.

Dostupnost na hlavním skladě: 5,00 ks

Parametry

Země původu	Itálie
Oblast	Puglia
Chuť	suché
Barva	červená
Obsah alkoholu	14,0 %

Popis

Perfektní zralosti je dosaženo začátkem října, proces výroby vína začíná od révy. Proces vadnutí „Appassimento“ probíhá na vinici tak, že se odřízne část stonku hroznu, ale ponechá se na vinici asi 15 dní, během této doby se 50 % jejich hmotnosti odpaří.Tradiční způsob „předzpracování“ vinných hroznů, typický převážně pro Italský region Veneto. Dokonale vyzrálé hrozny jsou ihned po sklizni rozprostřeny v malých vrstvách na speciální bambusové, nebo slaměné rohože, ve vzdušných místnostech s minimem vlhkosti, kde následně pomalu vysychají, zbavují se vody a koncentruje se v nich cukr, třísloviny a další aromatické látky. Proces může trvat několik týdnů i měsíců a hrozny při něm běžně ztratí i polovinu své hmotnosti, následně se lisují.Po dlouhé maceraci víno zraje v sudu 3 – 4 měsíce.