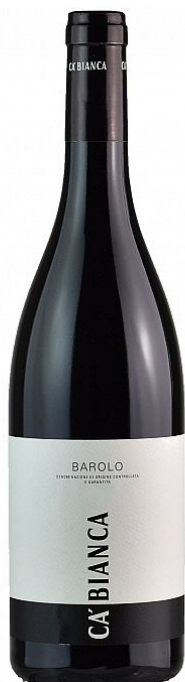


CA BIANCA BAROLO DOCG 0.75L

» VÍNO » Bílé víno



Kód produktu	1003523
EAN	8000160603051

Odrůdy: Nebbiolo

Oblast: Piemont

Vinice: rozkládají se na svazích La Morra, v jedné z nejvyhlášenějších oblastí Piemontu. Vinná réva je vedena tradičním systémem Guyot, je pěstována stylem vysoké hustoty sazenic na hektar snižším, ale kvalitnějším, výnosem vína (okolo 4.500 sazenic/ha svýnosem vína 52hl/ha), v nadmořské výšce 300 m.

Vinifikace: hrozny jsou sbírány ručně do dřevěných krabic v polovině října, jsou zpracovány metodou červeného vína při kontrolované teplotě (30°C na začátku a 28°C po několika dnech). Macerace (vyluhování) probíhá po dobu 10 dnů, alkoholické kvašení následuje hned po jablečno - mléčném kvašení v nerezových tancích za kontrolované teploty. 80% moku je uloženo do slovanských sudů - střední či menší velikosti a 20% do francouzských dubových sudů barrique. Zrání v sudech probíhá 24 měsíců a z toho 18 měsíců víno zraje v barrique, poté následuje míchání v nerezových tancích, kde víno odpočívá až do lahvování, následuje delší perioda dozrávání vína v lahvích.

Charakteristika: velmi výrazná granátová barva, elegantní a éterický buket vanilky, hřebíčku, suchých planých růží a svěží lesní půdy; suché, plné, nepoddajné, přitom ale sametové s příjemným a velmi dlouhým zakončením po lékořici a dubu.

Alc.: 14%

Optimální uskladnění: 10 let v lahvích uskladněných horizontálně v chladném a tmavém prostředí.

Doporučená jídla: červené maso, lanýžové pokrmy, zralé sýry
Teplota servírování: 18-20°C

Parametry

Dostupnost na hlavním skladě:	nedostupné
Země původu	Itálie