

Produktový list



Vínó červené Allegrini Valpolicella Classico 0,75l

Kód produktu:	0550330223
EAN kód:	8015822010481
Krajina pôvodu:	Taliansko
Množstvo v kartóne:	6 ks

Základné informácie

Charakteristika vína

Vínó má rubínovo červenú farbu so sviežimi fialovými odleskami. V aróme dominujú tóny kyslých čerešní, jahôd a jemného fialkového kvetu. Na podnebí pôsobí čerstvo a harmonicky, s dobrou kyselinou, ktorá dodáva vitalitu, a jemne integrovanými trieslovinami. Chuť je ovocná, vyvážená, s elegantnou štruktúrou a mladistvým prejavom, ktorý z neho robí ideálne víno na každodenné príležitosti.

Allegrini Valpolicella Classico Denominazione di Origine Controllata dokonale vyjadruje charakter územia Valpolicella Classica a odbornú zručnosť vinárstva Allegrini.

Percento alkoholu: 12,9 %

Vinárstvo: Allegrini

Odroda: Corvina Veronese, Rondinella

Farba: Červené

Cukornatosť: Suché

Typ: Denominazione di Origine Controllata - D.O.C.

Oblasť: Veneto – Valpolicella Classica, prevažne vinohrad Monte dei Galli (200 m n. m.)

Krajina: Taliansko

Párovanie s jedlom: Víno je univerzálnym spoločníkom k mnohým jedlám. Skvelo sa hodí k cestovinám ako pasta alla norma, k pečenému a grilovanému bielemu či červenému mäsu. Výborne sa kombinuje aj s morskými plodmi a rybími pokrmami, ako je rybia polievka alebo toskánske cacciucco. Vďaka svojej sviežosti a ľahkej štruktúre je vhodné aj na neformálne posedenia.

Zber a vinifikácia

Zber prebieha manuálne v druhej dekáde septembra. Po odstopkovaní sa hrozno fermentuje v nerezových tankoch pri teplote 25–31 °C počas 9 dní. Víno následne zreje v nerezových tankoch do polovice februára, po ktorom dozrieva ešte 2 mesiace vo fľaši.

Alkohol: 12,90 % vol.

Celková kyselina: 5,50 g/l

Zvyškový cukor: 2,3 g/l

Suchý extrakt: 28,4 g/l

pH: 3,34

Rodinné vinárstvo Allegrini vlastní ako jedno z mála 3 hviezdičky v celkovom hodnotení Gambero Rosso, čo znamená pre Taliansko niečo ako pre gurmánov Michelin. Taktiež sa pýši prestížnym ocenením Najlepšie vinárstvo Talianska 2016. Rodina Allegrini je už viac ako 400 rokov hybnou silou histórie mesta Fumane, ktoré sa nachádza v benátskom regióne Veneto v oblasti Valpolicella. Vďaka ich tradičným hodnotám a dôraze na kvalitu, ktoré si odovzdávajú z generácie na generáciu, sa stali jednou z popredných vinárskych spoločností v Taliansku a sú nespornou autoritou aj pre novodobú generáciu vinárov.

Návod na podávanie

Podávajte pri teplote 15–16 °C. Víno je určené na skoršiu konzumáciu, aby vynikla jeho sviežosť a mladistvý charakter.

Zloženie

Alergény: Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.

Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 0,75l.