



PER SEMPRE SYRAH TOSCANA IGT 2017

odrůda: 100% Syrah

vinařská země Itálie

vinařská oblast/region Toscana

vinařská obec Livorno – Suvereto

proces výroby: Ruční práce ve vinici, sběr pouze nejzralejšího hroznu a dlouhá macerace, zrání 18 měsíců v barikových sudech. 6 Měsíců leželo na lahvích. Víno světové úrovně.

alkohol: 14,5 %

zbytkový cukr: neuvedeno g/l

kyseliny: neuvedeno g/l

bezucerný extrakt: neuvedeno g/l

volný SO₂: neuvedeno mg/l

celkový SO₂: neuvedeno mg/l

číslo šarže:

objem: 750 ml

doporučená teplota podávání 17-18 °C

archivace: 4-15 let

Tohoto vína se vyrábí pouze 3 tisíce lahví, které jsou pak rozděleny do desítek zemí celého světa. Hrozny zrály na vinicích v okolí Suvereta v polohách zvaných jako Alta Maremma-Delle Colline Metallifere. Víno má velmi bohatou a hlubokou granátovou barvu. Ve vůni najdeme tóny zralých ostružin, švestek s tóny fíků, černého pepře a fialek. Kouřové tóny se spoustou ušlechtilého santalového dřeva tabáku. V chuti je plné hedvábných taninů, elegantní, vrstevnaté a rozvíjející se do svěžích podob. Nabízí tóny bobulového ovoce s velmi dlouhým pikantním závěrem.

Doporučujeme k jehněčímu masu, žampionovým omáčkám, grilované zvěřině nebo vepřové kotletě s rebarborovo-višňovou omáčkou. Složitějším úpravám hovězího masa, steakům, zvláště ke steaku alla Fiorentina a středně vyzrálým sýrům.

Vino je vášně

Milujeme víno a práci s ním, sledujeme pečlivě celý proces výroby vína až po jeho konečnou podobu při předání zákazníkovi.

Máme rádi lidi kolem vína, vinohradníky, vinaře.

Díky mnohaletým zkušenostem pro vás vybíráme vína s velkou pečlivostí.

Dbáme na kvalitu, jen dobrá a výborná vína dokážou uspokojit.