



Kvalita se
utváří týmovou prací.

Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, založená v roce 1972, dnes tvoří 170 členů, jejichž vinice se rozkládají v kopcích obklopujících vesnici Scansano v provincii Grosseto a pokrývají celkem přibližně 700 hektarů. Široký sortiment se soustředí především na hlavního protagonistu oblasti, Morellino di Scansano, které je k dispozici v mnoha různých aspektech, což dokazuje všestrannost tohoto vína, jímž je Maremma Toscana definována.

Vinařství vždy dbá na kvalitu svých vín, zaručenou četnými certifikáty, a zaměřuje se na přímou účast svých členů, kteří sdílejí společný cíl...

aby se na stoly našich klientů dostávala vynikající vína.

Tuto kvalitu zaručuje omezený, optimální rozměr každé vinice, o kterou se každý člen pečlivě stará a věnuje pozornost i nejmenším detailům, stejně jako by to dělal u zahrady. Filozofie vinařství se proto dnes stejně jako kdykoli předtím zaměřuje nejen na kvalitu a její nabídku za dostupné ceny, ale také na všechny lidi, kteří jsou její součástí, což jsou aspekty, které se vzájemně posilují. Víno totiž v první řadě vyrábějí lidé, kteří ho produkují, a jejich motivace spolu s jedinečnými vlastnostmi oblasti, jako je Scansano, jsou základním předpokladem pro získání vynikajících produktů.





Vinice Fiorini

Vermentino

Maremma Toscana DOC



Hrozny: Vermentino 85%, Viognier 15%

Tréninkový systém: šňúra s ostruhou

Hustota révy vinné: 4000 rostlin na hektar

Typ půdy: písčítá a bohatá na bahno

Nadmořská výška: 120 metrů nad mořem

Stáří vinné révy: 7-10 let

Období sklizně: konec září

Kvašení: všechny hrozny pocházejí ze stejné vinice, která dozrává předem. Poté se nechají na rostlinách asi 3 týdny po obvyklé době zrání, aby se podpořila koncentrace cukru a rozvoj ovocných vůní. Vermentino a Viognier se sklízají a zpracovávají odděleně. Hrozny se vloží do uzavřeného lisu, nasatý oxidem uhličitým a nechají se macerovat při 7–8 °C po dobu přibližně 12 hodin. Následuje poměrně dlouhý proces lisování, při kterém se extrahuje pouze volně rostoucí mošt; lisování se zastaví, když se shromáždí přibližně 50 % šťávy v porovnání s hmotností hroznů. Mošt se nechá dekantovat přibližně 72 hodin v nádrži při kontrolované teplotě kolem 5–7 °C.

Po dekantaci se získá čistý mošt a za použití speciálně vybraných kvasinek se zahájí kvašení. Kvašení probíhá pomalu a trvá 3 týdny při teplotě kolem 15 °C.

Zrání: v nerezových tancích po dobu 3 měsíců u pozdních ročníků.

Ražina: v lahvích, počínaje březnem, po sklizni.

Potenciál zrání: Spotřebujte do 3 let od sklizně.

Popis: Vigna Fiorini Vermentino Vendemmia Tardiva je suché bílé víno s hlubokými zlatavými nuancemi. Ve vůni se vyznačuje vůní košťete, jablka Golden Delicious, švestek a akátového medu. Na patře je suché, s příjemnou svěžestí, typickou chutí Vermentina a dlouhým ovocným závěrem.

Párování s jídlem: perfektní s rybami, bílým masem nebo čerstvým sýrem.

Teplota podávání: 12 °C

Doporučená sklenice: středně velká tulipánová sklenice.

