

BEVANDE

www.bertagnolli.cz

*Bevande s.r.o.
výhradní distributor
pro ČR*

VINAŘSTVÍ GAIERHOF, REGION TRENTINO



VINAŘSTVÍ GAIERHOF SE NACHÁZÍ V TRENTINU A NA SVÝCH VINICÍCH MONTE GAIER PĚSTUJE A PEČLIVĚ VYBÍRÁ NEJLEPŠÍ HROZNY PRO VÝROBU SKVĚLÝCH VÍN A TO TAKÉ VŠE DÍKY SVÝM BOHATÝM ZKUŠENOSTEM, ENOLOGICKÝM DOVEDNOSTEM, POUŽÍVANÉ TECHNOLOGII A SAMOZŘEJMĚ VÁŠNI.

VE VINAŘSTVÍ GAIERHOF PRACUJE JIŽ TŘETÍ GENERACE RODINY TOGN. BYLO ZALOŽENO V ROCE 1943 PANEM GERMANEM TOGNEM, OTCEM LUIGIHO, KTERÝ DNES VEDE SPOLEČNOST SPOLU SE SVÝMI TŘEMI DCERAMI: ROMINOU, MARTINOU, VALENTINOU A ZETĚM GEFFREDEM PASOLLIM.

VÝROBA VÍNA MÁ HLUBOKÉ KOŘENY VE VINAŘSKÉ TRADICI TRENTINA A VE ZKUŠENOSTECH, KTERÉ BYLY PŘEDÁNY PRVNÍM VINAŘEM TOGN DALŠÍM GENERACÍM. ZKUŠENOSTI A EXPERIMENTOVÁNÍ, MODERNÍ VÝROBNÍ ZAŘÍZENÍ, NEUSTÁLÁ PÉČE A VYSOKÁ KVALITA JSOU KLÍČOVÉ FAKTORY, KTERÉ UMOŽNILY VINAŘSTVÍ GAIERHOF VSTOUPIT A USPĚT NA MNOHA TRZÍCH. DNES VINAŘSTVÍ GAIERHOF JE SYNONYMEM DOSPĚLOSTI A DOKONALOSTI.

VÁŠEŇ A TRADICE SE SPOLU NAVZÁJEM DOPLŇUJÍ S TECHNOLOGICKÝMI ZNALOSTMI A INOVACEMI. LUIGI TOGN DÍKY SVÝM PRACOVNÍM CESTÁM PO VINAŘSKÝCH VELMOCÍCH DOVEZL MEZI PRVNÍMI DO TRENTINA HORIZONTÁLNÍ LISY, STEJNĚ, KTERÉ JSOU NYNÍ UŽÍVÁNY DÍKY NEOCENITELNÉ SCHOPNOSTI DÁT MOŠTU MAXIMÁLNÍ ROVNOVÁHU. STÁLE NOVÉ TECHNOLOGIE, NEUSTÁLÝ VÝZKUM A VYBRANÉ KVASINKY ZVYŠUJÍ KVALITU A PRESTIŽ VÍNA, KTERÉ UŽ TAK JSOU VÝZNAMNÁ.

CHARDONNAY GAIERHOF TRENTINO DOC 2012



gaiерhof

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF

REGION: TRENTINO

OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 01032

POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L

OBLAST PRODUKCE:

TATO ODRŮDA POCHÁZÍ Z BURGUNDSKA. DO TRENTINA SE DOSTALA KOLEM 1875 A DO SAN MICHELE V ADIŽI NA POČÁTKU ROKU 1900, KDE ZAKOTVILA V OBLASTI LAVIS. JE POVAŽOVÁNA ZA "PŮVODNÍ OSVOJENOU ODRŮDU", PRIMÁRNĚ BYLA OZNAČOVÁNA ZA "BURGUNDSKÉ BÍLÉ", NÁSLEDNĚ JE ZAPSÁNA DO STÁTNÍ ODRŮDOVÉ KNIHY V ROCE 1978 POD NÁZVEM CHARDONNAY.

GAIERHOF – CHARDONNAY- HROZNY POCHÁZEJÍ ZE STŘEDNÍCH A VYSOKÝCH SVAHŮ SEVERNÍHO TRENTINA VYUŽÍVAJÍ VEDENÍ JEDNODUCHÉ TRENTINSKÉ PERGOLY A VEDENÍ GOUYOT. PĚSTUJÍ SE VE STŘEDNĚ ALUVIÁLNÍCH PŮDÁCH. FERMENTACE PROBÍHÁ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ S POUŽITÍM VYBRANÝCH KVASINEK, PO DOBU ASI 10 DNŮ, NÁSLEDUJE ZRÁNÍ V NEREZU. ČERSTVOST A ELEGANCE JSOU CHARAKTERISTICKÝMI ZNAKY TOHOTO VÍNA. JEHOŽ VŮNĚ JE ZŘETELNĚ OVOCNÁ A JEMNÁ.

ODRŮDA:

JE CHARAKTERISTICKÁ POMĚRNĚ MALÝM KOMPAKTNÍM A VÁLCOVITÝM HROZNEM, SE ŽLUTO-ORANŽOVOU BOBULÍ, SE ŠŤAVNATOU DUŽINOU A NEUTRÁLNÍ CHUTÍ. LIST MÁ TYPICKÝ, ŽILNATINOU OHRANIČENÝ, ŘAPÍKOVÝ VÝKROJ.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA SLÁMOVĚ ŽLUTÁ. VŮNĚ DELIKÁTNÍ, JEMNÁ, CHARAKTERISTICKÁ S PŘÍJEMNÝM OVOCNÝM NÁDECHEM ZLATÉHO JABLKA.

V CHUTI PŘÍJEMNĚ HLADKÉ A ČISTÉ SE SVĚŽÍM DLOUHÝM ZÁVĚREM.

OBSAH ALKOHOLU: 12,50%

KYSELOST: 5,5 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

VÍNO VZÁCNĚ ELEGANCE A SVĚŽESTI.

MĚLO BY BÝT KONZUMOVÁNO MLADÉ, ABY BYLO MOŽNO OCENIT VŠECHNY JEHO VÝJIMEČNÉ VLASTNOSTI.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

VHODNÉ JAKO APERITIV, IDEÁLNÍ K PŘEDKRMŮM Z RYB (I TEPLÝM),

K SYROVÝM MOŘSKÝM PLODŮM, K RIZOTŮM Z RYB, K VEJCÍM,

K ŠUNCE PROSCIUTTO CRUDO, A K HOUBOVÝM ZÁKUSKŮM.

DOPORUČENÉ JE I K RIZOTU NA JABLKÁCH GOLDEN DELICIOUS.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

8 ° - 10 ° C. ODZÁTKOVAT V MOMENTĚ PODÁVÁNÍ.



BEVANDE

NOSIOLA GAIERHOF TRENTINO DOC 2012



gaiерhof

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 01042
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L

OBLAST PRODUKCE:

PŘEDEVŠÍM JE TŘEBA ŘÍCI, ŽE SE JEDNÁ O AUTOCHTONNÍ ODRŮDU, KTERÁ ROSTE POUZE V TRENTINU A JE DUŠÍ VINO SANTO, NEJPRESTIŽNĚJŠÍHO Z NAŠICH VÍN. DLE NĚKTERÝCH VDĚČÍ ZA SVŮJ NÁZEV SVÉ ŽLUTÉ OŘÍŠKOVÉ BARVĚ ÚPONKŮ, KTERÉ DOSAHUJÍ PLNĚ ZRALÉHO DŘEVA, DLE OSTATNÍCH JMÉNO VYCHÁZÍ Z JEHO CHARAKTERISTICKÉ VŮNĚ S OŘÍŠKOVÝM NÁDECHEM. PĚSTUJE SE V MNOHA SVAHOVITÝCH OBLASTECH PROVINCIE TRENTA, V ÚDOLÍ VALLE DEI LAGHI PRO VÝROBU VINO SANTO, NA PAHORCÍCH AVISIANE (PRESSANO, SORNI, FAEDO) SE VŽDY PĚSTOVALO PRO VÝROBU SUCHÉHO BÍLÉHO VÍNA.

GAIERHOF - NOSIOLA POCHÁZÍ Z VINIC NA KOPCÍCH PRESSANO A SORNI, RÉVA JE VEDENÁ SYSTÉMEM JEDNODUCHÉ TRENTINSKÉ PERGOLY A PĚSTUJE SE NA MORÉNOVÝCH A ČISTĚ JÍLOVITÝCH PŮDÁCH. JE TO VÍNO MODERNÍ, HRAVÉ A ŽIVÉ, NĚKDY AŽ OPOVÁŽLIVÉ VZHLEDEM KE SVĚMU KONTRASTU MEZI PŘÍJEMNOU OVOCNOU A VÝRAZNOU KYSELINKOU.

ODRŮDA:

NOSIOLA: MÁ STŘEDNĚ VELKÝ KOMPAKTNÍ A PROTÁHLÝ HROZEN, SE STŘEDNĚ ŽLUTO-ZELENOU ZLATAVOU BOBULÍ, SE ŠŤAVNATOU DUŽINOU A NEUTRÁLNÍ CHUTÍ. MÁ TROJLALOČNÝ LIST STŘEDNÍ VELIKOSTI.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

NOSIOLA MÁ SLÁMOVĚ ŽLUTOU BARVU SE ZELENKAVÝMI ODLESKY. VE VŮNI VÝJIMEČNĚ SVĚŽÍ, DELIKÁTNÍ, OVOCNĚ S LEHKÝM NÁDECHEM LÍSKOVÉHO OŘÍŠKU. V CHUTI SUCHÉ, PŘÍJEMNĚ SVĚŽÍ A OVOCNĚ S NAHOŘKLÝM POZADÍM, LEHKÉ A ELEGANTNÍ.

OBSAH ALKOHOLU: 12,50%

KYSELOST: 5,6 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

NEJLÉPE KONZUMOVAT MLADÉ; PŘÍJEMNÁ KYSELINKA VYBÍZÍ KE KONZUMACI PŘEDEVŠÍM V LÉTĚ

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

PERFEKTNÍ VÍNO JAKO APERITIV, HODÍ SE K PŘEDKRMŮM Z RYB (I SYROVÝCH), K TYROLSKÉMU SPECKU NEBO ŠUNCE PROSCIUTTO CRUDO. IDEÁLNÍ JE V KOMBINACI S PEČENÝM ČI GRILOVANÝCH PSTRUHEM, K RYBÍ ČI ČOČKOVÉ POLÉVCE.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

10° - 12° C. ODZÁTKOVAT V MOMENTĚ PODÁVÁNÍ.



BEVANDE

PINOT GRIGIO

GAIERHOF TRENTINO DOC 2012

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 01022
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L



OBLAST PRODUKCE:

ODRŮDY RÉVY VINNÉ "PINOT" (RULANDSKÉ) JSOU PŮVODEM Z BURGUNDSKA A Z TOHOTO KRAJE SE ROZŠÍŘILY DO VŠECH RŮZNÝCH OBLASTÍ A NA ZAČÁTKU MINULÉHO STOLETÍ SE TAKÉ PŘES NĚMECKO DOSTALY DO TRENTINA. TADY V MÍRNÉ STUDENÉM PÁSMU NAŠLY VHODNOU OBLAST, KTERÁ SE POSTUPNĚ STALA NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ITALSKOU ZÓNOU PRO PRODUKCI VÍN Z ODRŮD PINOTU. PINOT GRIGIO JE PĚSTOVÁN V RŮZNÝCH OBCÍCH V PROVINCII TRENTO, POVĚTŠINOU NA STŘEDNÍCH A NÍZKÝCH SVAZÍCH, DOKONCE I NA ROVINNÝCH PLOCHÁCH, KTERÉ JSOU VŠAK ODVODNĚNY.

GAIERHOF - PINOT GRIGIO POCHÁZÍ Z VINIC ZE SVAHŮ ROVERE DELLA LUNA, RÉVA JE VEDENÁ SYSTÉMEM JEDNODUCHÉ TRENTINSKÉ PERGOLY A SYSTÉMEM GUYOT A PĚSTUJE SE V PÍŠČITÝCH PŮDÁCH. FERMENTACE PROBÍHÁ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ S POUŽITÍM VYBRANÝCH KVASINEK, PO DOBU ASI 12 DNŮ, NÁSLEDUJE ZRÁNÍ V NEREZU.

ODRŮDA:

PINOT GRIGIO JE CHARAKTERISTICKÝ MALÝM, KOMPAKTNÍM HROZNEM. U ZÁKLADU TVOŘÍ KRÁTKÁ KŘIDÉLKA. BOBULE MÁ FIALOVO-ŠEDOU BARVU, ŠŤAVNATOU A SLADKOU DUŽINU. LIST JE STŘEDNĚ VELKÝ A TROJLALOČNÝ.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

PINOT GRIGIO MÁ JASNĚ ŽLUTOU BARVU. VŮNĚ JE JEMNÁ, DELIKÁTNÍ, PŘÍJEMNÁ, CHARAKTERISTICKY OVOCNÁ S NÁDECHEM ZRALÉ HRUŠKY. V CHUTI JE SUCHÉ, PLNÉ, ZAKULACENÉ, S VYVÁŽENOU STRUKTUROU.

OBSAH ALKOHOLU: 12,50%

KYSELOST: 5,5 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

VÍNO JE VHODNĚ KONZUMOVAT MLADĚ, NANEJVÝŠ PÁR LET PO VINOBRANÍ.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

VZHLEDEM KE SVÉ VÝJIMEČNÉ STRUKTUŘE, JE MOŽNÉ JEJ SNOUBIT V RŮZNÝCH KOMBINACÍCH, OD POLÉVEK, RŮZNÝCH OMÁČEK PŘES DRŠŤKOVÉ POLÉVKY AŽ PO RŮZNÉ CHODY NA VAJEČNÉM ZÁKLADĚ, DÁLE SE HODÍ KE PSTRUHŮM NA GRILU, ŠVESTKOVÝM KNEDLÍKŮM, VAŘENĚMU MASU A DRŮBEŽI.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

10 ° - 12 ° C. ODZÁTKOVAT V MOMENTĚ PODÁVÁNÍ.



BEVANDE

GEWÜRZTRAMINER AROMATICO GAIERHOF TRENTINO DOC 2012

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 01112
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L



OBLAST PRODUKCE:

PŮVOD TĚTO ODRŮDY, JEJÍŽ PĚSTOVÁNÍ SE DATUJE JIŽ OD ŠESTNÁCTÉHO STOLETÍ V ALSASKU, ZŮSTÁVÁ NEJASNÝ. JISTÝM FAKTEM ZŮSTÁVÁ, ŽE Z PROVINCE BOLZANO SE DOSTALA DO TRENTA. JEDNÁ SE O ODRŮDU S JEMNÝM A INTENZIVNÍM AROMA, KTERÉ PŘECHÁZÍ Z BOBULÍ DO SAMOTNÉHO VÍNA A DÁVÁ MU NEZAMĚNITELNÝ CHARAKTER. VÝJIMEČNÉ MORFOLOGICKÉ PODMÍNKY NAŠEHO REGIONU, SVAHOVITÝ RÁZ KRAJINY A SEVERSKÉ KLIMA, DÁVÁJÍ TĚTO ODRŮDĚ JEDINEČNOST, TAKÉ DÍKY VHODNÉ EXPOZICI VINIC A NADMOŘSKÉ VÝŠCE. PRODUKCE JE VELMI OMEZENÁ A HROZNY BRZY DOZRÁVAJÍ. NÁZEV VÍNA JE DVOUSLOVNÝ (TYPICKY NĚMECKÝ), SLOŽENÝ ZE DVOU ZÁKLADNÍCH SLOV GEWURZ A TRAMINER. PRVNÍM Z NICH JE PŘÍČESTÍ MINULÉ SLOVESA WURZEN, COŽ ZNAMENÁ KOŘENITÝ A TRAMIN (TERMENO) JE OKOUZLUJÍCÍ VESNICE ALTO ADIGE SITUOVANÁ NA STRADA DEL VINO.

GAIERHOF - GEWÜRZTRAMINER: NAŠE PRODUKCE POCHÁZÍ ZE SVAHŮ ROVERE DELLA LUNA A ZE SVAHŮ PRESSANO LAVIS. RÉVA JE VEDENÁ SYSTÉMEM JEDNODUCHÉ TRENTINSKÉ PERGOLY A PĚSTUJE SE V PÍŠČITÝCH A JÍLOVITÝCH PŮDÁCH. PO SKLIZNI JSOU HROZNY IHNED JEMNĚ LISOVÁNY, PO KRÁTKÉ MACERACI ZA STUDENA PROBÍHÁ FERMENTACE PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ BEZ MALOLAKTICKÉHO KVAŠENÍ, PO KTERÉM NÁSLEDUJE ZRÁNÍ V NEREZU.

ODRŮDA:

TRAMINER AROMATICO: HROZEN JE POMĚRNĚ MALÝ, KOMPAKTNÍ, KRÁTKÝ, BOBULE JSOU JANTAROVĚ-RŮŽOVÉ BARVY S MASITOU DUŽINOU A AROMATICKOU CHUŤÍ.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA JE SLÁMOVĚ ŽLUTÁ AŽ ZLATAVĚ PRONIKAVÁ. MÁ AROMATICKOU, INTENZIVNÍ A NEZAMĚNITELNOU VŮNI S NÁDECHEM RŮŽÍ, HŘEBÍČKU, KOŘENÍ A EXOTICKÉHO OVOCE. CHUŤ JE AROMATICKÁ, JEMNÁ, DELIKÁTNÍ S PLNOU STRUKTUROU A S PŘÍJEMNOU DOCHUŤÍ.

OBSAH ALKOHOLU: 13,00% **KYSELOST:** 5,2 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

NEJVHODNĚJŠÍ JE SPOTŘEBA DO DVOU – TŘÍ LET PO NALAHVOVÁNÍ.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

VÝRAZNĚ JAKO APERITIV, VHODNĚ K RIZOTŮM NA JABLKÁCH, K ŠUNCE PROSCIUTTO CRUDO, K FÍKŮM, K ŽLUTÝM MELOUNŮM, K RŮZNÝM PAŠTIKÁM, KE KREKETÁM, K MUŠLÍM, K BÍLÝM MASŮM, K SÝRŮM, K VAŘENÝM TĚSTOVINÁM.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

10° - 12° C. ODZÁTKOVAT V MOMENTĚ PODÁVÁNÍ.



BEVANDE

MOSCATO GIALLO TRENTINO DOC 2012



VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 01101
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L

OBLAST PRODUKCE:

ODRŮDY MOSCATI JSOU ODRŮDY ZNÁME JIŽ V DÁVNÝCH DOBÁCH. I KDYŽ SE PŘESNĚ NEVÍ JEJICH PŮVOD. AČKOLIV SE VŠICHNI SHODUJÍ V ZEMI ŘECKO, JAKO PŮVODNÍ ZEMI PRO TUTO KATEGORII. NEJZNÁMĚJŠÍ ODRŮDY MOSCATO JSOU: MOSCATO BIANCO, GIALLO, NERO A ROSA. MOSCATO GIALLO BYLO PŘIVEZENO DO KRAJE TRENTINO URČITĚ ZE SOUSEDNÍ REPUBLIKY V OBDOBÍ VENETA. ODRŮDA BYLA ZNÁMA POD ZNAČENÍM "MOSCATA" NEBO "MOSCATELLA". Z TĚTO ODRŮDY SE RODÍ VÍNO VELMI AROMATICKÉ, PEVNÉ A NEZAMĚNITELNÉ OSOBNOSTI, ŽIVÉ, TEMPERAMENTNÍ A VELMI RAFINOVANÉ.

GAIERHOF MOSCATO GIALLO: POCHÁZÍ Z RÉVY PĚSTOVANÉ V OBCÍCH KRAJE TRENTO, ZEJMÉNA Z VESNICE BESENELLO. PŘED SKLIZNÍ JSOU HROZNY PODROBENY ZKOUŠCE, ZDA JSOU NA STISK HODNĚ MĚKKÉ. POTÉ JSOU ŠETRNĚ SEBÍRÁNY A PO KRÁTKÉ STUDENÉ MACERACE DOCHÁZÍ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ K ZÍSKÁNÍ SUCHÉHO VÍNA. JEDNA ČÁST TĚTO ODRŮDY SE UCHOVÁVÁ SLADKÁ, NIZKÝMI TEPLOTAMI A V MOMENTĚ LAHVOVÁNÍ JE DO TĚTO ČÁSTI PŘIDÁNA ŠŤÁVA Z VÍNA MOSCATO SECCO (SUCHÉ), TAK SE DOCÍLÍ CHARAKTERISTIKA PRODUKTU MOSCATO GIALLO DOLCE GAIERHOF.

ODRŮDA:

MUŠKÁT ŽLUTÝ MÁ STŘEDNĚ VELKÝ VÁLCOVITÝ A VELMI HUSTÝ HROZEN. U ZÁKLADU TVOŘÍ KRÁTKÁ KŘIDELKA. BOBULE JE STŘEDNÍ VELIKOSTI, BARVY SVĚTLÉ ŽLUTÉ S MASITOU A ŠŤAVNATOU DUŽINOU S PŘÍJEMNOU CHUTÍ MUŠKÁTU. LIST JE STŘEDNÍ VELIKOSTI, KULATÝ A TROJLALOČNÝ.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA: SLÁMOVĚ ŽLUTÁ

VŮNĚ: TYPICKÁ PRO MOSCATO, AROMATICKÁ, S NÁDECHEM TROPICKÉHO OVOCE A ŠALVĚJE.

CHUT: SLADKÁ, PLNÁ, VYROVNANÁ

OBSAH ALKOHOLU: 9,5%

KYSELOST: 6,00

OBSAH ZBYTKOVÉHO CUKRU: 60GR/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

SPOTŘEBOVAT V PRVNÍM ROCE

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

JEDNÁ SE O SLADKÉ VÍNO, KTERÉ SE DOBŘE HODÍ K OVOCI A K SLADKÝM ZÁKUSKŮM. DOPORUČUJEME VYZKOUŠET SE ŠTRŮDLEM TRENTINO
TEPLOTA PODÁVÁNÍ: 12°C



BEVANDE

TEROLDEGO ROTALIANO GAIERHOF TRENTINO DOC 2011

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 02051
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L



OBLAST PRODUKCE:

TEROLDEGO JE PRINCEM TRENTINSKÝCH VÍN. JEDNÁ SE O AUTOCHTONNÍ ODRŮDU, KTERÁ SE PĚSTUJE V ALUVIÁLNÍCH PŮDÁCH ŘEKY NOCE, V OBLASTI NAZÝVANÉ "CAMPO ROTALIANO" MEZI MĚSTY MEZZOLOMBARDO, MEZZOCORONA A GRUMO, KDE JE PRO NI OPTIMÁLNÍ PROSTŘEDÍ. PRVNÍ ZMÍNKA O TEROLDEGU JE JIŽ Z ROKU 1300 A TRIDENTSKÝ KONCIL (1545-1563) BYL PRVNÍ PŘÍLEŽITOSTÍ, KDE ODRŮDA ZÍSKALA MEZINÁRODNÍ VĚHLAS. POVĚST PRAVÍ, ŽE RÉVA VINNÁ "TERODOLA" SE DOSTALA DO TRENTINA SPOLEČNĚ S MORUŠNÍKOVÝM STROMEM ZAVLEČENÝM POPULACÍ MIGRANTŮ. JE GENETICKY SPŘÍZNĚNÁ S ODRŮDAMI LAGREIN, MARZEMINO A SYRAH, VŠECHNY MAJÍ PRAVDĚPODOBNE ORIENTÁLNÍ PŮVOD. CESARE BATTISTI (1875-1916) POPSAL OBLAST PIANA ROTALIANA JAKO "NEJKRÁSNĚJŠÍ VINICE V EVROPĚ", KTERÁ DÍKY SLOŽENÍ PŮDY, POVODNÍ ŘEKY NOCE A SPECIFICKÝCH MIKRO-KLIMATICKÝCH PODMÍNEK I V DNEŠNÍ DOBĚ PŘEDURČUJE K PRODUKCI VÍNA VYJÍMEČNÝCH KVALIT. MIMO SVOJÍ TRADIČNÍ OBLAST NEDOSAHUJE TAKOVÝCH ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ, KTERÉ VEDLY K OZNAČENÍ TEROLDEGA ROTALIANA "PRINCEM" TRENTINA.

GAIERHOF - TEROLDEGO: POCHÁZÍ Z VINIC Z OBLASTI CAMPO ROTALIANO, RÉVA JE VEDENÁ SYSTÉMEM DVOJITÉ TRENTINSKÉ PERGOLY V ALUVIÁLNÍCH BAHNITÝCH PŮDÁCH. PO MACERACÍ, KTERÁ PROBÍHÁ 15 DNÍ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ, JE MOŠT PŘEČERPÁN A ZRAJE V NEREZOVÝCH TANCÍCH.

ODRŮDA:

TEROLDEGO MÁ PROTÁHLÝ HROZEN STŘEDNÍ VELIKOSTI. U ZÁKLADU TVOŘÍ KRÁTKÁ KŘÍDĚLKA. BOBULE JSOU STŘEDNĚ VELKÉ, MODRO-ČERNÉ BARVY SE ŠTAVNATOU, SLADKOU A KYSELOU DUŽINOU. LIST JE VELKÝ, PĚTIÚHELNÍKOVITÝ A TROJLALOČNÝ, BĚHEM PODZIMU ZČERVENÁ.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA JE INTENZIVNÍ RUBÍNOVĚ ČERVENÁ S FIALOVÝMI ODTÍNÝ. VE VŮNI JE VELMI OSOBITÉ, PŘÍJEMNĚ OVOCNÉ S NÁDECHEM MALIN, VIŠNÍ, GRANÁTOVÉHO JABLKA A SE ZÁVANEM KVĚTINOVÝCH TÓNŮ PŘIPOMÍNAJÍCÍCH FIALKU. SUCHÉ VÍNO V CHUTI SE SAMETOVOU TRÍSLOVINOU, PLNĚ, KOŘENITĚ, PIKANTNĚ S DLOUHOU DOCHUTÍ.

OBSAH ALKOHOLU: 12,50% **KYSELOST:** 5,5 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA: NEJLEPŠÍ ČAS PRO OCENĚNÍ JEHO OVOCNĚHO AROMA A SVĚŽESTI JE V PRVNÍCH DVOU LETECH.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM: TEROLDEGO PRODUKUJE NÁROČNĚ A ZAJÍMAVĚ VÍNO, KTERÉ SE HODÍ K ČERVENÝM MASŮM, K JAZÝČKU, K DUŠENÝM A VAŘENÝM HLEMYŽDŮM A KE ZRAJÍCÍM SÝRŮ. DOPORUČUJE SE I K "SLANÝM MASŮM" A K RIZOTU NA TEROLDEGU.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ: 18°C. POKUD MOŽNO VÍNO OTEVŘÍT CHVÍLI PŘED KONZUMACÍ.



BEVANDE

MARZEMINO GAIERHOF TRENTINO DOC 2011



gaiерhof

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF

REGION: TRENTINO

OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 02131

POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L

OBLAST PRODUKCE:

ZJIŠTĚNÍ PŮVODU ORŮDY RÉVY VINNÉ MARZEMINO JE VELMI OBTÍŽNÉ. NEJPRAVDĚPODOBŇNĚJŠÍ HYPOTÉZA JE, ŽE KŘEŠŤAN MARZEMINO POCHÁZEJÍCÍ Z MARZEMIN, VESNICE V KORUTANECH, PŘIŠEL DO REGIONU TRENTINU V OBDOBÍ BENÁTSKÉ NADVLÁDY. JEDNÁ SE O RELATIVNĚ VITÁLNÍ ODRŮDU, AVŠAK CO SE TÝČE PRODUKCE UŽ TOMU TAK NENÍ, JELIKOŽ JE VELMI CITLIVÁ NA JARNÍ MRAZY A VYŽADUJE ÚRODNĚJŠÍ PŮDU. DŮKAZEM SLÁVY TĚTO ODRŮDY JE FAKT, ŽE I MOZART VZDÁVÁ HOLD TOMUTO VÍNU A CITUJE HO VE SVĚ HŘE DON GIOVANNI: "…VERSA IL VINO, L'ECCELLENTE MARZEMINO!"

GAIERHOF - MARZEMINO POCHÁZÍ Z VINIC Z OBLASTI VALLAGARINA, ZPŮSOB VEDENÍ RÉVY JE JEDNODUCHÁ PERGOLA TRENTINA, PŮDY JSOU LUŽNÍ A ČEDIČOVÉ. PŘI KVAŠENÍ PROBÍHÁ MACERACE, KTERÁ TRVÁ ZHRUBA 15 DNÍ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ. NÁSLEDNĚ JSOU SLUPKY ODDĚLENY OD MOŠTU A VÍNO DOZRÁVÁ V NEREZOVÝCH TANCÍCH.

ODRŮDA:

MARZEMINO JE CHARAKTERIZOVÁN DLOUHÝM HROZNEM, MÍRNĚ KOMPAKTNÍM S CHARAKTERISTICKÝM "ALI", SE STŘEDNÍMI BOBULEMI, S HLADKÝM PŘEDCHODEM MEZI MODROU A ČERVENOU BARVOU BOBULÍ, SE SILNOU AŽ VOSKOVOU SLUPKOU, S PEVNOU DUŽINOU S LEHCE NARŮŽOVĚLOU ŠŤÁVOU.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

VYJÍMEČNÁ RUBÍNOVÁ BARVA NĚKDY S FIALOVÝMI ODLESKY. INTENZIVNÍ AROMA, S PŘÍJEMNÝMI TÓNY FIALEK. PLNÁ CHUŤ S PŘÍJEMNÝM NÁDECHEM TRÁVY, ELEGANTNÍ A LASKAVÁ.

OBSAH ALKOHOLU: 12,50%

KYSELOST: 5,20 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

IDEÁLNÍ ČAS PRO SPOTŘEBU JE V PRVNÍM ROCE PO NALAHVOVÁNÍ.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM

HODÍ SE K LASAGNÍM, ŠPAGETÁM S MASOVÝM RAGŮ, K VEPŘOVÉMU MASU, K POLENTĚ S OMÁČKOU. ZAJÍMAVE TAKÉ K PŘEDKRMŮM NA HOUBOVÉM ZÁKLADĚ.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

18-20 ° C; LÁHEV OTEVŘETE AŽ V OKAMŽIKU PODÁVÁNÍ.



BEVANDE

PINOT NERO GAIERHOF TRENTINO DOC 2011



gaiert Hof

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF

REGION: TRENTINO

OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 02031

POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L

OBLAST PRODUKCE:

ODRŮDA RÉVY VINNÉ PINOT POCHÁZÍ Z BURGUNDSKA A Z TOHOTO KRAJE SE ROZŠÍŘILA DO VŠECH RŮZNÝCH OBLASTÍ VČETNĚ TRENTINA. PINOT NERO – RULANDA MODRÁ JE VÍNO VYNIKAJÍCÍ A VZÁCNÉ, PATŘÍ MEZI NEJELEGANTNĚJŠÍ ČERVENÉ, KTERÉ SE V TRENTINU PĚSTUJE. SPECIFICKÁ PŮDA A KLIMA DOKÁŽE JEŠTĚ UMOCNIT VÝJIMEČNÉ CHARAKTERISTIKY ODRŮDY. NENÍ JEDNODUCHÉ JI NALÉZT A TO TAKÉ PRO JEJÍ NÁROČNOST PŘI VÝROBĚ. NACHÁZÍ SE POUZE V KOPCOVITÝCH OBLASTECH TRENTINA, COŽ JE DÁNO JEJÍ NESNADNOU PŘÍZPŮSOBIVOSTÍ K PROSTŘEDÍ.

GAIERHOF - PINOT NOIR POCHÁZÍ Z VINIC Z KOPCOVATÉ OBLASTI PRESSANO DI LAVIS; ZPŮSOB VEDENÍ RÉVY JE ČÁSTEČNĚ JEDNODUCHÁ PERGOLA TRENTINA A ČÁSTEČNĚ GOUYOT; PŮDY JSOU HLINITÉ. PŘI KVAŠENÍ PROBÍHÁ MACERACE, KTERÁ TRVÁ ZHRUBA 12 DNÍ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLITĚ. NÁSLEDNĚ JSOU SLUPKY ODDĚLENY OD MOŠTU A VÍNO DOZRÁVÁ V NEREZOVÝCH TANCÍCH.

ODRŮDA:

PINOT NERO JE CHARAKTERIZOVÁN MALÝM HROZNEM, KTERÝ JE VÁLCOVITÝ, VZNOSNÝ A KOMPAKTNÍ; BOBULE JSOU TMAVĚ MODRÉ SE ŠŤAVNATOU A SLADKOU DUŽINOU.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA RUBÍNOVÁ VÍCE ČI MĚNĚ INTENZIVNÍ, VÝRAZNÁ A JASNÁ; INTENZIVNÍ AROMA, S TÓNY PODHOUBÍ, OVOCE S NÁDECHEM RYBÍZU A TŘEŠNĚ; HEBKÁ A LAHODNÁ CHUŤ S ELEGANTNÍM HOŘKÝM POZADÍM.

OBSAH ALKOHOLU: 12,5%

KYSELOST: 5,30 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

IDEÁLNÍ ČAS PRO SPOTŘEBU JE V PRVNÍCH DVOU LETECH PO NALAHVOVÁNÍ. DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM PERFEKTNĚ SE HODÍ K ZELENINOVÝM POLÉVKÁM, K TĚSTOVINÁM S FAZOLEMÍ, K POLENTĚ S OMÁČKOU, K PEČENÉMU VEPŘOVÉMU KOLÍNKU, KE GRILOVANÝM MASŮM A K VAŘENÝM SMĚSÍM.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ: 18 ° C; LÁHEV JE TŘEBA OTEVŘÍT HODINU PŘED PODÁVÁNÍM.



BEVANDE

CABERNET SAUVIGNON GAIERHOF TRENTINO SUPERIORE DOC 2010

VINAŘSTVÍ: GAIERHOF
REGION: TRENTINO
OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO: 02070
POČET KUSŮ V KARTONU: 6 LAHVÍ X 0,75L



OBLAST PRODUKCE:

CABERNET POCHÁZÍ ZE SLAVNÉHO REGIONU BOURDEAUX NA JIHO-ZÁPADĚ FRANCIE, V OBLASTI GIRONDE, KDE VZNIKL S NEJVYŠŠÍ PRAVDĚPODOBNOSTÍ SPONTÁNNÍM KŘÍŽENÍM ODRŮD CABERNET FRANC A SAUVIGNON BLANC. DO TRENTINA SE DOSTAL V POLOVINĚ DVACÁTÉHO STOLETÍ. ABY NA ETIKETĚ MOHLO BÝT UVEDENO "SUPERIORE", HROZNY MUSÍ ZAJISTIT VÍNU MINIMÁLNÍ PŘIROZENÝ OBSAH ALKOHOLU NEJMÉNĚ O JEDEN STUPEŇ VYŠŠÍ NEŽ MÁ CABERNET SAUVIGNON CLASSICO A M USÍ BÝT DODRŽEN VÝNOS NA HEKTAR PŘÍSLUŠNÉ PĚSTITELSKÉ OBLASTI.

GAIERHOF - CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE POCHÁZÍ Z VINIC Z OBCÍ TRENTA A LAVIS, RÉVA JE VEDENÁ SYSTÉMEM JEDNODUCHÉ PERGOLY A SYSTÉMEM GUYOT A PĚSTUJE SE V PÍŠČITÝCH PŮDÁCH. PO MACERACÍ PROBÍHAJÍCÍ PO DOBU 20 DNÍ PŘI KONTROLOVANÉ TEPLOTĚ NÁSLEDUJE FERMENTACE A PAK ZRAJE VÍNO NA BARIKOVÝCH SUDECH PO DOBU 15 MĚSÍCŮ A DOZRÁVÁ NA LAHVÍCH.

ODRŮDA:

CABERNET SAUVIGNON MÁ VÁLCOVITÝ, PYRAMIDÁLNÍ MALÝ HROZEN. BOBULE JSOU STŘEDNÍ VELIKOSTI, MODRO-ČERNÉ BARVY S MASITOU, SLADKOU DUŽINOU S BYLINNÝM NÁDECHEM. LIST JE STŘEDNĚ VELKÝ, PĚTIÚHELNÍKOVITÝ, BĚHEM PODZIMU SE OBARVÍ NA JASNĚ ČERVENOU.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI:

BARVA JE INTENZIVNÍ RUBÍNOVĚ ČERVENÁ. VE VŮNI JE PŘÍJEMNĚ, LEHCE BYLINNĚ, S OVOCNÝMI TÓNY ČERNÉHO RYBÍZU, S NÁZNAKEM AROMA VANILKY ZÍSKANÉ BĚHEM ZRÁNÍ NA SUDECH.

V CHUTI JE PLNĚ, HARMONICKÉ S DLOUHOU SAMETOVOU DOCHUTÍ.

OBSAH ALKOHOLU: 13,00%

KYSELOST: 5,2 G/L

DOPORUČENÁ SPOTŘEBA:

JE TO VÍNO, KTERÉ SE STÁŘÍM ZJEMŇUJE A IDEÁLNÍ PRO KONZUMACI JE 2 - 3 ROKY PO STÁČENÍ DO LAHVÍ.

DOPORUČENÉ SNOUBENÍ S JÍDLEM:

CABERNET SAUVIGNON JE VHODNÉ KOMBINOvat S PEČENÝM MASEM, ZVĚŘINOU, GRILOVANÝM MASEM, KRÁLIČÍM A DRŮBEŽÍM MASEM.

ZAJÍMAVÁ JE I KOMBINACE S KLOBÁSOU A S TVRDÝMI SÝRY.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ:

18 ° - 20 ° C. LÁHEV OTEVŘETE ZHRUBA HODINU PŘED PODÁVÁNÍM.



BEVANDE