

Montepulciano d'Abruzzo

[montepulčiano dy abruco]

vinařství / winery BARONE DI VALFORTE

ITÁLIE, oblast / region Abruzzo

[abruco]

Vinařství Barone di Valforte patří rodině Sorricchio již od 14. století a rozkládá se na 300 hektarech, z nichž 52 ha vinic leží v srdci Abruzzo mezi Jaderským mořem a masivem Gran Sasso. Rodinnou kontinuitu dnes představují Francesco a Guido Sorricchio spolu s Guidovou dcerou Annamarií. Vína Barone di Valforte spojují respekt k tradici s moderními technologiemi. Zrají ve francouzských barikových a tonneaux sudech v historickém sklepe z 18. století. Vinice jsou obhospodařovány udržitelným způsobem, bez použití herbicidů a pesticidů, s důrazem na zachování biodiverzity.

The Barone di Valforte estate has belonged to the Sorricchio family since the 14th century and covers 300 hectares, with 52 hectares of vineyards located in the heart of Abruzzo, between the Adriatic Sea and the Gran Sasso mountains. Today, the family tradition is carried on by Francesco and Guido Sorricchio together with Guido's daughter Annamaria. Barone di Valforte wines combine tradition with modern winemaking techniques. They mature in French barrique and tonneaux barrels in an atmospheric 18th-century cellar. The vineyards are farmed sustainably, without herbicides or pesticides, with a strong focus on preserving soil biodiversity for future generations.



Apelace/appellation: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Odrůda/variety: Montepulciano

Popis/description: **Středně plné červené víno s tóny třešní, švestek a lesního ovoce, jemnou kořenitostí a hladkou dochutí.** / *A medium-bodied red wine with notes of cherries, plums and forest berries, subtle spice and a smooth finish.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry / *red meat, game, aged and semi-hard cheeses*

Klima/climate: horké středomořské klima s výrazným slunečním svitem / *hot Mediterranean climate with intense sunshine*

Půda/soil: vápenec a jílovitá hlína / *limestone and clay soil*

Nadmořská výška/altitude: 150-350m

Vinifikace/vinification: *fermentace v nerezovém tanku s kontrolovanou teplotou 24-28°C / fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature at 24-28 °C.*