

Focara

Pinot Noir krásné rubínové barvy s odlesky cihly. Aroma je ovocné s nádechem bylin a minerality. V chuti opojné a plné s dobrou kyselinou a středním taninem. Je dlouhé a robustní avšak elegantní s nádechem bobulového ovoce, koření a bylin.

Vinařství: [Fattoria Mancini](#)

Oblast: [Marche](#)

Odrůdové složení: [Pinot Noir](#)

Klasifikace: Colli Pesaresi DOC

Poloha: Různé polohy v rámci Focara poblíž vesnice Fiorenzuola di Focara, v přírodním parku Mount San Bartolo, okres Pesaro. Vzdálenost od pobřeží: 100 - 500 m. Nadmořská výška: 100 - 150 m nad mořem. Půdy: hluboká, vysoce písčité složka, vápenatá.

Gastro párování: Telecí, holoubě, lehčí úpravy masa, syrové maso.

Teplota servisu: **14-16°C °C**

Velikost lahve: 0,75 l

Vinifikace: Sklizeň v období: konec srpna - začátek září. Metoda: ručně sklizená do košů o hmotnosti 15 kg. Koše byly ihned umístěny do mobilního chladicího sklepa ve vinici a ochlazeny. Převážka: v koších - v mobilním chladicím sklepe s nezávislým motorem. Chladicí sklep byl každé ráno přepravován na vinici a umožnil ochlazování hroznů, jakmile byly sklizeny. Sklep se pak večer vrátil do vinařství a pokračoval v chladicím procesu v noci. Hrozny byly následující ráno zničeny při teplotě kolem 9 ° C. 100% odstopkováno při teplotě kolem 9 ° C. Studená macerace byla prováděna po dobu asi 7 dnů. Fermentace proběhla v tanku s kombinací delestage, přečerpávání po dobu 15 dnů. Fermentace byla teplotně řízena (max. 30 ° C). Kompletní malolaktická fermentace byla provedena v sudu. Zrání 12 měsíců v sudu na kalech, s měsíčním mícháním kalů. Francouzské dubové sudy o objemu 228 L (různé stáří sudů).



O vinařství

Fattoria Mancini je rodinné vinařství, založené v roce 1861. Vinice o rozloze přibližně 20 hektarů se nacházejí v přírodním parku Mount San Bartolo na severu regionu Marche. Rozkládají se nad velkolepými útesy Focara na pobřeží Jaderského moře, několik kilometrů od města Pesaro. Chladné mikroklima tohoto úseku severně orientovaného pobřeží a vápencové pískovcové půdy umožňují výrobu dlouhověkových vín s velkou rovnováhou mezi strukturou, hloubkou, čerstvostí a elegancí. Hlavní odrůdou vinařství Fattoria Mancini je Pinot Noir, která byla do této oblasti zavedena na počátku devatenáctého století napoleonskou správou a kterou rodina kultivuje již po pět generací vinařů. Po dvou stoletích evoluce a adaptace je tento konkrétní Pinot Noir nyní zcela správně považován za lokální hrozen. Vedle toho jsou pěstovány ve Fattoria Mancini i další typické místní odrůdy: Sangiovese, Ancellotta a Albanella - typická a exkluzivní bílá odrůda z okolí města Pesaro. Fattoria Mancini je v srdci přírodního parku a stále více se zaměřuje na udržitelné vinařství. Aby se zabránilo použití chemických herbicidů, všechny nové vinice byly navrženy pro plně mechanickou správu půdy a jsou hnojeny místním kompostem. Ve vinařství se zpracovávají jen vlastní hrozny.

Velkoobchod

Pražská 238
250 66 Zdiby

+420 602 429 479
info@lesa.cz

Otevírací doba skladu:
Po-Pá 7:00-16:00

Fakturační údaje

Lesas s.r.o.
IČ: 60464411, DIČ: CZ60464411
Na Rokytce 24
180 00 Praha 8