

Prague Premium Gold pro vína Piccini distribuovaná společností Soare sekt

16.10.2024 - | PROTEXT

Na mezinárodní soutěži Prague Wine Trophy 2024, největší svého druhu v ČR, hodnotí vína odborná komise složená z domácích i zahraničních degustátorů a enologů. Vína jsou posuzována podle senzorycké analýzy na stobodové stupnici. Zisk čtyř zlatých medailí potvrzuje úspěch vinařství Piccini na mezinárodní scéně.

Rodina Piccini je od roku 1882 synonymem pro výrobu kvalitních toskánských vín. *"Každá lahev vína Piccini je příběhem tradičního italského vinařství, které se neustále vyvíjí a přizpůsobuje současným trendům,"* uvedl Maroš Puškár, ředitel společnosti Soare sekt.

Vinařství Piccini je známé pro své ikonické Chianti. Premiová řada s názvem Collezione Oro nabízí vína vyráběná podle starověké tradiční receptury. Jsou charakteristická svou bohatou chutí, která vychází z kvalitních toskánských hroznů a pečlivé výroby. *„Chianti Collezione Oro Governo DOCG, které získalo Prague Premium Gold, je mimořádně komplexní víno s vyváženými tóny černého ovoce a koření,“* říká someliérka společnosti Soare sekt Barbara Kozielová. *„Vyrábí se pečlivě ze směsi hroznů Sangiovese, Cilieggiolo, Canaiolo podle starověké tradiční receptury shrnuté do metody Governo, která spočívá v indukci druhé fermentace přidáním sušených hroznů, což dodává vínu tělo a harmonii. Nabízí rubínově červenou barvu a přepychový ovocný buket složený z tónů černé i červené třešně, švestek a fialek. Každý jeho doušek pohladí patro teplým objetím aromatických bylin, které je navíc doplněno vynikající a elegantní tříslovou texturou. Tato velkorysá harmonie nejlépe zvýrazňuje šťavnatá grilovaná masa, sýry a slané polévky.“*

V Chianti Collezione Oro Riserva DOCG se zrcadlí klasický toskánský terroir přístup. Hrozny Sangiovese a Cabernet pocházející z těch nejlepších míst, na nichž réva vyrůstá z jílovité půdy smísené s drobnými kameny. *„Obě odrůdy jsou při sklizni sbírány a následně fermentovány odděleně při kontrolované teplotě a procházejí dlouhou macerací. To vše dává tomuto vínu hedvábnou eleganci a jeho kořenitý opulentní styl,“* doplňuje someliérka společnosti Soare sekt Barbara Kozielová. *„Následně devět měsíců zraje v barikových a dubových sudech. Poslední měsíce pak v lahvích. Jeho sametové odstíny a bohatá struktura nabízejí velmi dlouhou dochuť. Má i velmi intenzivní a perzistentní ovocný buket s vanilkovým závěrem. Na patře je velmi hřejivé s jemnými taniny. Ideální je ke steakům, grilování či zrajícím sýrům.“*

Rozmanité terény různých nadmořských výšek Toskánska a mnoho odlišných typů tamní půdy včetně skalního podloží ve formě roztříštěné skály dávají vzniknout tomuto charakteristickému Piccini Chianti DOCG. Výběr nejlepších hroznů Sangiovese, Cilieggiolo a Canaiolo se zpracovává při kontrolované teplotě s dlouhou dobou macerace. *„Díky tomu získává svoji typicky sytou červenou rubínovou barvu a intenzivní přetrvávající vůni zralého červeného ovoce. Toto dobře strukturované víno s jemnými taniny se ideálně hodí k vydatným polévkám, pečením či pizze,“* popisuje vlastnosti nositele zlaté medaile Prague Gold someliérka společnosti Soare sekt Barbara Kozielová.

<http://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/prague-premium-gold-pro-vina-piccini-distribuvana-spolecnosti-soare-sekt/2582991>