PODERE LE BÈRNE

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, Montepulciano
ROZLOHA VINIC: 10 ha (95 % červená, 5 % bílá)
PODLOŽÍ: Písčité, hlinito-písčité s obsahem vápence
ODRŮDY: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Colorino, Mammolo, Grechetto Bianco, Malvasia
TOP VÍNO: Vino Nobile di Montepulciano Riserva
TECHNOLOG: Paolo Vagaggini

KONTAKT: Via di Montenero 28, 53045 Montepulciano
WEB: www.leberne.it

Vinařství Le Bèrne založila rodina Natalini (viz foto) na konci 60. let minulého století a jeho vlastníky jsou dodnes. Sídlí v regionu Montepulciano v Toskánsku. Jejich majetek má rozlohu 21 ha, z čehož 10 hektarů připadá na vinice, a několik dalších je osázeno olivovníky.

Během let přešli na moderní vinařské techniky, které společně s péčí o vinice, vášní pro vinaření a sledování moderních trendů kultivace, vinifikace a zrání přinášejí konstantní nárůst kvality jejich vín.

Jejich vinice se nacházejí v Cervognanu, což je pro pěstování hroznů pro Vino Nobile vynikající adresa. Mimo jiné zde vlastní pozemky také špičkové vinařství Boscarelli, jehož vína rovněž najdete v našem portfoliu.

Zajímavostí ve složení jejich vín je 10 % odrůdy Colorino v jejich Vino Nobile Riserva, zatímco Vino Nobile je 100 % Prugnolo Gentile a rovněž zrání na sudech, kde Riserva stráví 36 měsíců (40 % ve 25 hl slavonském dubu, 60 % ve francouzských baricích), a Vino Nobile 24 měsíců v opačné kombinaci sudů (60 % ve 25 hl slavonském dubu, 40 % v baricích).

Červená vína

Vino Nobile de Montepulciano DOCG

Odrůda: 100 % Sangiovese Prugnolo Gentile
Vinice: 350 m. n. m.; písčité, hlinito-písčité s obsahem vápence
Vinifikace: Manuální sběr, jemné lisování, předfermentační macerace, fermentace v dubových sudech při kontrolované teplotě do 30 °C, dlouhá macerace s potápěním matolinového klobouku. Zrání 24 měsíců v dubových sudech (60 % v 25 hl, 40 % ve francouzských baricích), následuje minimálně 6 měsíců na lahvi.

Rosso di Montepulciano DOC

Odrůda: Sangiovese, Colorino, Mammolo
Vinice: 350 m. n. m.; písčité, hlinito-písčité s obsahem vápence
Vinifikace: Manuální sběr, jemné lisování, předfermentační macerace, fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě do 28 °C, macerace s poléváním matolinového klobouku. Zrání 10 měsíců v nerezových tancích a minimálně dalších 12 měsíců na lahvi.