

PETER ZEMMER



ZEMĚ: ITÁLIE

OBLAST: ALTO ADIGE

ROZLOHA VINIC: 52HA

ROČNÍ PRODUKCE: 500.000
lahví

VÝNOSNOST: 40 až 70 hl/ha

PODLOŽÍ: Kamenité, jílovito-
vápenaté, písčité, křídové

ODRŮDY: Chardonnay, Pinot
Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon
Blanc, Gewürztraminer, Riesling,
Müller Thurgau, Lagrein,
Schiava, Pinot Noir

TOP VÍNO: Chardonnay Riserva
„Crivelli“, Pinot Grigio Riserva
„Giatl“, Lagrein Riserva „Furggl“

TECHNOLOG: Alberto Postal, Peter Zemmer

Rodinné vinařství Peter Zemmer bylo založeno v roce 1928 se záměrem vytvářet špičková vína z nejlepších poloh v okolí Cortiny v Alto-Adige. Současný majitel Peter Zemmer (viz foto) je třetí v rodinné generaci vinařů. Jeho zkušenosti, inovativní myšlení a láska k přírodě mu pomáhají vytvářet vína čistá a odrůdově typická, s minimálními zásahy na vinici, a naopak moderním přístupem při vinifikaci. Tato oblast nabízí ideální půdu pro bílá vína plná charakteru a autentických jemná červených vína. Peter Zemmer velmi dobře zná svůj terroir, vinnou révu a klimatické podmínky. V jeho vínech tak najdete čistotu přírody. Klimatické podmínky (průměrně 1.800 hodin slunečního



svitu ročně) a rozličnost terroir včetně různých typů podloží na vinicích byla základem pro výsadbu konkrétních odrůd (místních i světových), výnosnost vín 40 až 70 hl/ha, velké dubové sudy pro některá bílá vína a francouzské barikové sudy pro červená, dotvářejí ve spojení s výborným marketingem orchestr, který se vyplatí si poslechnout.

BÍLÁ VÍNA

PINOT GRIGIO DOC

VINICE: kamenito- písčité půda s vysokým obsahem vápence. Výnos 70hl/ha

VINIFIKACE: Alkoholická fermentace probíhá s čistými odrůdovými selektovanými kvasinkami při kontrolované teplotě 18 ° C v nádobách z nerezové oceli. Po několika měsících zrání na jemných kalech neboli sur- lie.

OCENĚNÍ:

James Suckling: 2019- 91b, 2017–93 b,

SAUVIGNON BLANC DOC

VINICE: 450 m.n.m, vedení Guyot, výnos 55 hl/ ha

VINIFIKACE: Před lisováním proběhne osm až deset hodin studené macerace pro zvýraznění ovocnosti vína. Poté jsou hrozny jemně vylisované. Fermentace probíhá s čistými kvasinkami při kontrolované teplotě 19 ° C na nerezové oceli.

MÜLLER THURGAU, CAPRILE´´ DOC

VINICE: V nadmořské výšce dobrých 800 metrů. na optimálně vyrovnaném svahu. Výnos 65 hl/ ha.

VINIFIKACE: Před lisovacím procesem probíhá období šesti až osmi hodin studená macerace pro zdůraznění ovocnosti vína. Alkoholické kvašení probíhá s čistými kvasinkami při teplota 19 ° C v nerezové nádobě.

GEWURTRAMINER DOC

VINICE: vedení Guyot, výnos 65 hl/ ha.

VINIFIKACE: Před lisovacím procesem je šest osmihodinová studená macerace pro zvýraznění ovocnosti vína. Poté jsou hrozny jemně vylisované. Alkoholické kvašení probíhá s čistými kvasinkami při kontrolované teplotě 19 ° C na nádobách z nerezové oceli.

ČERVENÁ VÍNA

PINOT NERO, ROLHÚT´´ DOC

VINICE: Vinici tvoří vápenaté jíly, 450 m.n.m.

VINIFIKACE: Hrozny po vylisování byly odstraněny okamžitě po vylisování. Fermentováno při teplotě 26–28 ° C asi 7 dní, následně pravidelných intervalech promícháváno na slupkách za použitím mechanizace. pumpováním. Následně dozrává polovina na barikových sudech 225 L a polovina na velkých dubových sudech.

OCENĚNÍ:

James Suckling: 2019–92 b, 2017- 90 b,

VERNATCH SCHIAVA DOC

VINICE: výhřevné hlinité půdy

VINIFIKACE: Fermentuje po dobu 8 dnů. Mošt je promíchává v pravidelných intervalech přečerpáváním spolu s matolinami. Tím se dosáhne tmavší barvy a zdůrazňuje ovocnost vína.

OCENĚNÍ:

Robert Parker: 2019–90 b