Zestaw 3 butelki w skrzynce - Taurasi Riserva Lucio DOCG



Producent:	**TERREDORA, Montefusco, Campania**
Rocznik:	**2007**
Zawartość alkoholu:	**14.0%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Campania**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**

Cena netto:	**1219.51 zł**
Cena brutto:	**1500.00 zł**

W 1994 roku Walter Mastroberardino zakończył pewien etap życia, pozostawiając swoją poprzednią firmę Mastroberardino w rękach swojego brata i w wieku sześćdziesięciu lat, kiedy ludzie zazwyczaj przechodzą na emeryturę, rozpoczął nową podróż ze swoimi dziećmi Danielą, Lucio i Paolo, przy wsparciu swojej żony Dory Di Paolo, od której imienia i nazwiska została nazwana nowa rodzinna firma Terredora Di Paolo. Rodzina zawsze miała bezpośrednią kontrolę nad wszystkimi etapami produkcji, zapewniając w ten sposób ogólną jakość i gwarantując ciągłe ulepszenia z roku na rok. W 2013 roku, po prawie dwudziestu latach sukcesów, rodzinę dotknęła niespodziewana tragedia, nagła śmierć Lucio, syna Waltera, który rozpoczął karierę enologa będąc bardzo młodym człowiekiem, szybko zdobywając sławę, otrzymując w 2006 roku w Londynie tytuł "Winemaker of the Year".
Reserva Lucio powstała z wybitnego rocznika, aby uczcić pamięć brata, syna i wielkiego enologa, i aby podkreślić potencjał szczepu Aglianico.
W zestawie znajdują sie trzy butelki Riserva Lucio. Każda z nich pochodzi z innej posiadłości Terredora, aby umożliwić zmysłową podróż poprzez delektowanie się trzema różnymi terroirs.
Posiadłości **Pietradefusi, Lapio i Montemiletto** można sobie wyobrazić jako wierzchołki idealnego trójkąta w sercu obszaru produkcyjnego Taurasi, dość szerokiego i rozległego, obejmującego nie mniej niż 17 gmin, idącego w górę rzeki Calore. Oznacza to, że pomimo dość bliskich odległości, różnica w dojrzewaniu winogron między najwcześniejszą winnicą w Pietradefusi, a późniejszą w Lapio może wynosić nawet trzy tygodnie. Wspólna cechą tych obszarów jest gliniano-wapienne podłoże połączone z elementami pochodzenia wulkanicznego.
Riserva di Pietradefusi to wino o wyjątkowej elegancji. Aglianico z tego obszaru daje miękkie, eleganckie, złożone wina z dobrą harmonią, o klasycznym i złożonym bukiecie. Znajdujemy w nim owocowe aromaty wiśni, jagód, śliwek, chinotto, karobu, nutami słodkich przypraw, kakao i buzdyganka. Pełne, miękkie i aksamitne na podniebieniu, charakteryzuje się słodkimi i eleganckimi taninami.
Riserva di Lapio wyraża niemal królewski przepych, obfity i intensywny bukiet, eleganckie i miękkimi taniny. Wino przyjemnie otacza podniebienie ujawniając aksamitny glicerynowy składnik. W pierwszym nosie wyczuwalne są nuty owoców goździków, dojrzałej śliwki, fiołków, pikantnych, śródziemnomorskich zarośli i nut mineralnych.
Riserva di Montemiletto ukazuje surową, ale złożoną naturę z eleganckimi, jedwabistymi taninami. W nosie zapachy terroir, za którymi podążają w przeważającej mierze aromaty owoców takich jak czarna wiśnia, dzika jeżyna i tarnina. Drugi nos pozostawia miejsce na niemal uspokajającą słodycz przypraw, ciepłe nuty ożywione akcentami goździków i czarnego pieprzu.
Linia z trzema Taurasi Riserva DOCG "Lucio" 2007 Pietradefusi, Lapio i Montemiletto to skarbnica pełna emocji, do podarowania w prezencie, do zachowania i do delektowania się... butelkowanie to dopiero początek!
Dojrzewanie w beczce: 24 miesiące
Grona: Aglianico
***Zaleca się zdekantować wino kilka godzin przed podaniem.**
---
winicjatywa.pl
"(...) Wreszcie wino, które stanowiło podstawę całej degustacji – Taurasi Lucio Riserva 2007 z winiarni Terredora. Założył ją Walter Mastroberardino, który w wieku 60 lat postanowił opuścić rodzinne przedsięwzięcie i raz jeszcze rozpocząć produkcję win na własną rękę. Grona z pojedynczej parceli w Motefusco, 24 miesiące w nowej beczce, kolejne lata w butelce i... raz jeszcze styl inny niż wszystkie z wcześniejszych win. Niesamowicie skoncentrowane, w aromacie powidła śliwkowe mieszają się z anyżem, a słodkie taniny z ziołami, tytoniem i wyraźnymi nutami kawowymi. Odrobina kremowej tekstury i tylko 3000 wyprodukowanych butelek – tę, z której pochodził mój kieliszek z pewnością zapamiętam na długo (♥♥♥♥♥)." [Maciej Nowicki, 16 marca 2022]
https://winicjatywa.pl/vitignoitalia-czyli-powrot-do-kampanii/









Od lewej: Daniela, Walter i Paolo Mastroberardino

Noma Sp. z o.o.
ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963
Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046