



WEINGUT PETER ZEMMER

LOKALITA: Itálie, Alto-Adige

ROZLOHA VINIC: 52 ha

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

KONTAKT: Strada del Vino 24, I-39040 Cortina sulla Strada del Vino

WEB: www.peterzemmer.com

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.

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 bariky pro červená, dotvářejí ve spojení s výborným marketingem orchestr, který se vyplatí si poslechnout.



Bílá vína

Müller-Thurgau "Caprile" DOC

Odrůda: Müller-Thurgau

Vinice: 800 m. n. m., terasy, vápenec

Vinifikace: 6 až 8 hodin studená macerace, šetrné lisování v pneumatickém lisu, následně víno kvasí v nerezových tancích při teplotě 19 °C a zraje tamtéž.

Pinot Grigio DOC

Odrůda: Pinot Grigio

Vinice: Nejlepší vinice v údolí plus strmé vinice v blízkosti vinařství; kamenité, písčité a křídové podloží

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, usazení sedimentů, následně víno kvasí v nerezových tancích při teplotě 18 °C na kvasinkách a několik měsíců zraje tamtéž.

Ocenění: Decanter: 2017 - **95**

Červená vína

Pinot Noir "Rolhüt" DOC

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: 800 m. n. m., zkamenělý jíl, křída, porfyr

Vinifikace: Odstopkování, kvašení cca 7 dní při teplotě 26 až 28 °C s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Poté 70 % vína zraje 12 měsíců ve velkých francouzských sudech, zbytek ve 2 až 3letých francouzských baricích. Po smísení zraje víno dalších 6 měsíců v lahvi.

Ocenění: Decanter: 2017 - **88**

Schiava DOC

Odrůda: Schiava/Vernatsch

Vinice: Jílovité

Vinifikace: Odstopkování, kvašení cca 8 dní při stálé teplotě s pravidelným potápěním matolinového klobouku.

