



Tenuta Girolamo

LOKALITA: Itálie, Puglie

ROZLOHA VINIC: 50 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 300.000 LAHVÍ

VÝNOSNOST: 70 HL/ HA

ODRŮDY: Negroamaro, Merlot, Primitivo, Aglianico, Chardonnay, Syrah

PODLOŽÍ: Terra rossa, žula, jíly, vápence

ENOLOG: Stefano Chioccioli

TOP VÍNO: *CONTE GIANGIROLAMO* | Rosso

WEB: <https://www.tenutegirolamo.it/>

Na začátku byla častá poptávka po vínech z regionu Puglia. Proto jsem se rozhodl, že najdeme vhodného dodavatele, co nám bude schopen nabídnout za rozumné ceny dobrou kvalitu jak v bílých, tak v červených vínech. Na hledání jsem zvolil veletrh ProWein2019. Celkem jsme na veletrhu ochutnali 67 vinařství a z tohoto vznikl užší výběr 8 vinařů. Vzorky na druhé kolo degustace slepou formou v Praze u nás ve Zborovské poslali jen 3 a Tenuta Girolamo mezi nimi. Slepá degustace potvrdila náš dojem z výběru z veletrhu. Vinařství bylo založeno v roce 2001, první ročník byl vyroben v roce 2006. Nachází se v srdci údolí Valle d'Itria. Filosofie vinařství je vyrábět kvalitní čistá vína s maximální ohleduplností k přírodě a udržitelnosti životního prostředí za použití moderních technologií. Díky tomu vznikají elegantní vína, vyhledávaná a široce oceňovaná po celém světě.

Okolní příroda dá nejlepší ovoce zpět jen tehdy, když ji budete milovat a respektovat a pouze s ní budete silně spojeni s potřebami a tradicemi. O tom jsou silně přesvědčeni v Tenute Girolamo.



ČERVENÁ VÍNA:

Primitivo di Manduria DOP Monte dei Cocci

ODRŮDA: 100 % Primitivo

VINICE: červený jíł

VINIFIKACE: Fermentace na velkém dřevěném sudu, zrání na barikovém sudu po dobu 6 měsíců a následně 6 měsíců na lahvi před expedicí z vinařství.

OCENĚNÍ: Wine Spectator: 2011- 89, 2013- 88

Primitivo di Salento Vendemmia tardiva Limited Edicion Monte dei Cocci

ODRŮDA: 100 % Primitivo

VINICE: je mix žulových kamenů a Terra rossa

VINIFIKACE: Hrozny byly sbírané o několik týdnů později než hrozny na ostatní vína a následně jsou sušeny po dobu 4 týdnů. Fermentace na nerez, zrání na barikovém sudu po dobu 6 měsíců a následně 6 měsíců na lahvi před expedicí z vinařství.

Negromaro IGP Monte Tre Carlini

ODRŮDA: Negroamaro

VINICE: vápenité jíly

VINIFIKACE: Fermentace na slupkách ½ na dubovém sudu a ½ na nerezovém tanku. Zrání po dobu 12 měsíců odděleně ½ na barikovém sudu a ½ na nerez a následně 6 měsíců na lahvi

OCENĚNÍ: Wine Spectator: 2011- 88, 2012- 89

