

# Brunello di Montalcino „ Castel Giocondo ” Docg 2010 Marchesi de' Frescobaldi 0.75 l

» » » Marchesi de Frescobaldi



Kód produktu

10303603

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché

Komplexní, krásné a uhlazené Brunello z jedinečného místa v Montalcinu od špičkového výrobce. Jiskrná, rubínově červená barva, středně intenzivní vůně připomínající ostružiny, višně, borůvky, v pozadí s tóny černorybízového džemu, sladkého koření a tmavé květy. Chuť je středně plná ale bohatá a elegantní, šťavnatá s tóny peckového ovoce, koření a s příjemnou tříslovinou. Poměrně dlouhý závěr nabízí jemné minerální tóny a uhlazenou ovocnost.

Dlouhý proces zrání pomáhá integrovat přirozenou krásu ovoce Sangiovese a terroir Montalcino s jemnými vlivy dubu. Vůně je plná jemných tónů fialek, zářivých červených třešní, čerstvě rozpraskaného černého pepře a tónů cedru a hřebíčku. V chuti se projevuje odvážná struktura, pevné třísloviny a pevné jádro zralého ovoce, které přetrvává na patře. Ideální na uskladnění ve sklepě po několik dalších let nebo na vychutnání nyní spolu s vydatnými pokrmy z červeného masa nebo zvěřiny.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 15-20 let. Před podáváním doporučujeme krátce dekantovat.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Brunello di Montalcino „ Castel Giocondo ” Docg 2010 Marchesi de' Frescobaldi 0.75 l

» » » Marchesi de Frescobaldi

## Popis

Úchvatná toskánská vesnice Castelgiocondo se rozkládá nad historickým panstvím rodiny Frescobaldi v Montalcinu, která se v posledních dvou desetiletích úzce podílela na vývoji vína Brunello di Montalcino. Usedlost, která byla původně postavena v roce 1100 na obranu Sieny před útoky z moře, byla ve skutečnosti jednou ze čtyř prvních, kde se v roce 1800 začalo vyrábět víno Brunello.

Castelgiocondo je ceněno zejména pro svůj vynikající terroir a zvláštní polohu v Montalcinu s rozmanitými půdami včetně jílu, písku a kamenité břidlice zvané galestro, která se nachází na většině nejlepších toskánských vinic. Péče a pozornost věnovaná detailům začíná na vinici ruční sklízni a pečlivým výběrem ovoce po příjezdu do vinařství. Po vinifikaci se mladé víno uchovává ve velkých sudech a poté v lahvích po dobu celkem pěti let od sklízni. Jihozápadně od Montalcina, kde dominantou je starobylý hrad a malá středověká vesnice, leží Tenuta CastelGiocondo v nadmořské výšce kolem 300 metrů, což je ideální terroir pro výrobu Sangiovese. Z vesnice Castelgiocondo je výhled na historické panství Frescobaldů v Montalcinu:

starobylou pevnost postavenou v roce 1100 na obranu cesty vedoucí od moře do Sieny. Usedlost patří mezi první 4, kde se v roce 1800 začalo vyrábět Brunello di Montalcino, a její historický význam je na etiketě Castelgiocondo znázorněn postavou condottiere ze slavné fresky sienského umělce Simone Martiniho. Umělec na ní zobrazil Guidoriccia da Fogliano, velitele vojsk ze Sieny, který v roce 1323 vedl útok na hrad Montemassi - historický okamžik, který se shodoval s počátkem staletí dobrodružství rodiny Frescobaldi ve světě vína. Skvělé vinařství rodiny Frescobaldi má tradici dlouhou již sedm set let. Patří mezi nejvýznamnější vinařství Toskánska. Již třicet generací se věnuje výrobě vína na více než 1 000 hektarech vinic. Frescobaldi v každé době věděli, jak se rozvíjet. Šťastně spojovali zkušenosti a inovace, dali život vínům, která se vyznačují charakteristickými rysy zřetelně reflektující svůj "terroir". Tradice, dokonalá znalost prostředí a kontrola prvotních surovin umožňují Frescobaldi zaručit kvalitní stálost a osobnost svých vín. Ačkoli firma zažila v průběhu let nespočet změn, vlastnictví se nezměnilo a ještě dnes patří celé rodině Frescobaldi. Sídlo společnosti se nachází v centru Florencie v Paláci Frescobaldi.

Jako jedna z největších a nejrozsáhlejších evropských vinařských firem vlastní Frescobaldi devět usedlostí, které se nacházejí v oblastech vhodných k výjimečným formám kultivace a využívaných k výrobě ušlechtilých vín DOC a DOCG. Z těchto usedlostí - Remole, Castiglioni, Valiano, Corte e Santa Maria, Castelli di Pomino, Nipozzano a CastelGiocondo pocházejí vína největší hodnoty. Filosofie, která po léta charakterizuje vinařskou činnost Frescobaldi, se zakládá na zhodnocení odrůd z vlastních vinic a tkví v přesvědčení, že kvalita výrobku pochází především z vinice. Podle Frescobaldi terroir (půda), neboli nerozlučné spojení prostředí, vinice, podnebí a lidské účasti, dává vzniknout kvalitním vínům. Rodina Frescobaldi zaujala vedoucí postavení na vinařském poli díky schopnosti hledat a inovovat, díky které také získala nejdelší zkušenosti v pěstování odrůd Chardonnay, Cabernet, Merlot a Pinot v Toskánsku. Může se pochlubit tím, že byla mezi prvními vinařskými podniky, které se zaměřily na vinice a při výrobě vína zavedly používání oceli a dubu. Marchesi de' Frescobaldi je špičkové moderní vinařství s nejdelší tradicí v Toskánsku, jehož vína jsou pro svou kvalitu a osobitost známá po celém světě.

## Hlavní parametry

|                    |  |
|--------------------|--|
| Značka             | tenuta CastelGiocondo                        |
| Druh               | toskánské aristokratické víno Brunello       |
| Původ              | Itálie, Toskánsko                            |
| Barva              | červená                                      |
| Ročník             | 2010   |
| Oblast & obec      | Montalcino                                   |
| Klasifikace původu | DOCG   |
| Odrůda             | typická toskánská odrůda & Sangiovese        |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Objem              | 750 ml                                       |
| Alkohol ABV        | 14,00 %                                      |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | víno  |
| Složení             | odrůdové víno révové  |
| Výrobce             | Marchesi Frescobaldi, Via di Nipozzano Località Nipozzano, 50060 Pelago (FI), Toskánsko, Itálie   |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |