

Brunello di Montalcino „ Cerretalto ” Docg 2016

Casanova di Neri 0.75 l

» » » Casanova di Neri



Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese Grosso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché. Toto Brunello je vyráběno z hroznů Sangiovese pocházejících z vinic umístěných v přírodním amfiteátru podél řeky Asso. Zdejší mikroklima, terroir, nízké výnosy z keřů a důraz na výrobu dal vzniknout velmi vyváženému vínu s místním charakterem a dobrým alkoholovým obsahem. Je vyráběno pouze ve skvělém ročníku, zrání trvalo zhruba dva roky ve francouzských dubových sudech, poté dalších alespoň 18 měsíců v lahvi. Jedná se o plné, silné a elegantní víno s charakteristickými tóny třešní, tabáku a koření. Patrný je také náznak kouře. Konec je vydatný a příjemný. Servis: 17-19°C Dekantace: Ano Konzumace: po 4.roce Archivace: 10-30 let Alergeny: Stejně jako všechna vína, může obsahovat i toto víno Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Kód produktu

VK001070

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.