

Brunello di Montalcino cru „ Vigna del Lago ” DOCG 2009 Val di Suga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10314025

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

Vigna del Lago, ovlivněná severovýchodním svahem a charakteristikami terroiru, je jemné, lehké, elegantní a pikantní Brunello. Je rozpoznatelné podle lehce bledé rubínové barvy a tónů zázvoru, třešní, pomerančové kůry, chinotta a sušených květin. Středně strukturované, hedvábné a jemné třísloviny a lehce sláný závěr.

Vigna del Lago se nachází na severovýchodním svahu Montalcina, ovlivněném kontinentálním klimatem s drsnými zimami a velmi horkými léty. Zrání probíhá ve vyhrazeném sklepě 24 měsíců v 40hl sudech ze slovanského dubu, po nichž následuje 6 měsíců v cementových sudech a zrání v lahvích po dobu 9 až 12 měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino cru „ Vgna del Lago ” DOCG 2009 Val di Suga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Val di Suga, tři svahy, tři vinice, které ilustrují tři projevy Brunello di Montalcino. Montalcino, které nabízí tolik odlišných rysů, dává Val di Suga šanci vyrábět vína s velkou hloubkou, ale zároveň originální a charakteristická: tři různé expozice, tři různé geologické prvky, které vytvářejí vína, jež jsou třemi zcela odlišnými interpretacemi Sangiovese, demonstrují hodnotu těchto území a produkují tři skvělé cru (Vigna del Lago, Poggio al Granchio a Vigna Spuntali), ale také směs, ročník Brunello, která usiluje o dokonalou rovnováhu mezi těmito jedinečnými rysy a třemi terroiry. Val di Suga se rozkládá na celkem 120 hektarech. 55 hektarů vinic je osázeno odrůdou Sangiovese Grosso. Krajina údolí Val di Suga se vyznačuje kopci a cypřiši na severním svahu, olivovníky a středomořskými křovinami na jihovýchodním svahu a duby, duby cesmínovými a keři chřestýše na jihozápadním svahu. Vinařství Val di Suga, které patří do skupiny Bertani Domains, se rozkládá na 120 ha půdy, z nichž 55 ha je osázeno révou. Vinice se nachází na různých místech Montalcina. Původní větší oblast obklopuje sklepy a nachází se na severovýchodní straně. Naopak na jihozápadní straně nalezneme vinice Vigna Spuntali, které se rozkládají poblíž města Sant'Angelo di Colle. Vinice osázené v současné době jsou na jihovýchodní straně poblíž překrásného opatství Sant'Antimo. Možnost využívat hrozny ze tří různých oblastí umožňuje vinařství každý rok produkovat velmi vyrovnaná a harmonická vína. Tato vína (Val di Suga Rosso di Montalcino a Val di Suga Brunello di Montalcino) mají všeobecně známý potenciál ke stárnutí, ale jsou také přístupná jako mladá. Během let našli ve Val di Suga tu nejvhodnější půdu pro nejlepší vyjádření odrůdy Sangiovese Grosso. Hrozny vyprodukované na vinici Spuntali se pečlivě vybírají a slouží k výrobě skvělého cru Brunello di Montalcino: Vigna Spuntali. Víno zraje v 300 l sudech z francouzského dubu a získává tím sílu a eleganci. Teprve po dalším zrání v láhvi se tento poklad z Toskánska představí zákazníkům: hvězdný představitel nejvyšší kvality z Val di Suga.

Hlavní parametry

Značka	Val di Suga
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2009
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 - 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, 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.