Brunello di Montalcino cru „ vigna Pomona ” DOCG 2020 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0303519

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

Víno kategorie „cru“ s názvem Pomona vzniká díky pečlivému výběru jednotlivých parcel, jehož cílem je vytvořit autentický a osobitý styl. Fermentace v nerezových tancích a dlouhé zrání ve dřevě formují strukturované a komplexní červené víno, které je předurčeno k dlouhému zrání a vývoji. Jeho profil harmonicky kombinuje ovocné a kořenité tóny s elegantní třískovinovou strukturou, čímž vytváří přesný a uspokojivý výraz daného terroiru.

Ve sklenici se projevuje čistý, zářivě rubínově červený odstín s průhledností odpovídající zrání ve velkých sudech. Vůně je široká a harmonická, s intenzivními tóny červeného ovoce a dobře definovaným kořením. Na patře je obklopující a komplexní, dovedně vyvažuje strukturu a chuťovou dynamiku. Elegantní a odměřené taniny podporují trvalý a hluboký závěr, odrážející solidnost doušku a jasný potenciál zrání.

Hustá struktura tohoto červeného vína doprovází pokrmy, kde šťavnaté bílkoviny vyžadují podporu. Dokonale se hodí k tradičním grilovaným masům a klasikám z regionu, jako je vydatná pappardelle s divočákem. Nádech koření dodává dynamiku pomalu vařeným pokrmům zvěřiny a vyvažuje intenzitu vyzrálých sýrů. Zrání ve dřevěných sudech navíc vytváří hlubokou synergii s rafinovanými pokrmy na bázi lanýžů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino cru „ vigna Pomona ” DOCG 2020 Villa Poggio Salvi 0.75 l

Popis

Proces výroby vína začíná studenou předfermentační macerací pro optimální uvolnění aromatických látek, po níž následuje fermentace v nerezových tancích s využitím automatického systému ponořování matolinového klobouku (pístového systému). Víno následně třicet měsíců zraje v sudech ze slavonského dubu, což je klíčový krok pro formování třískovinové struktury a harmonické propojení jemných kořenitých tónů. Závěrečné zrání v lahvi po dobu nejméně čtyř měsíců zajišťuje dokonalé scelení a stabilizaci senzorického profilu. Vinice se nachází v oblasti Montalcino, v nadmořské výšce 450 metrů a s jihozápadní orientací. Réva zde prosperuje na půdách typu „galestro“ s hrubší strukturou, což je klíčové pro podporu výrazné stavby vína a uchování jeho chuťových vlastností. Nadmořská výška a mikroklima zajišťují vyvážené tempo dozrávání, což je faktor, který stojí za výjimečnou aromatickou přesností hroznů. Díky cílenému výběru parcel toto víno věrně a konzistentně odráží geologická specifika i ten nejčistší charakter dané oblasti. „Tradiční vína vyrobená moderním způsobem“, toť filosofie vinařství Villa Poggio Salvi. Když v roce 1979 inženýr Pierluigi Tagliabue, zcela okouzlen krajem Montalcino, kupoval usedlost Poggio Salvi měla celkovou rozlohu pouze 2 hektary. Ihned po nákupu přistoupil pan Tagliabue k celkové rekonstrukci bývalé nemocnice z 15-tého století, kde tamní obyvatelé nacházeli úkryt před malárií. K dnešnímu dni se rozprostírá na 21 hektarech v oblasti Montalcino a dalších dvou v Monteriggioni. Vinice s odrůdou Sangiovese Grosso se nachází v nadmořské výšce 300 až 500 metrů, což představuje, spolu s jílovitou půdou a větry vanoucími od Tirenského moře, ideální mikroklima pro pěstování vinné révy. Vinařství Villa Poggio Salvi představuje moderní vinařství, které využívá jednoduché elegance odrůdy Sangiovese Grosso pro výrobu světově známých vín Brunello di Montalcino. Vedení vinařství zůstává v rodinných kolejích a hlavním enolegem se stal vnuk inženýra Tagliabue, Luca Belingardi. Víno vzniká již na vinici, avšak po jeho přesunu do sklepa je klíčové přistupovat k němu s odbornými znalostmi a respektem ke specifickým vlastnostem každého ročníku. Díky svému uspořádání a modernímu vybavení hledí Villa Poggio Salvi do budoucnosti, aniž by zapomínala na svou minulost; ta staví na prosté eleganci odrůdy Sangiovese Grosso, která podle historické tradice zraje ve velkých dubových sudech. Svůj název získala Villa Poggio Salvi díky šťastné poloze na jižním svahu u Montalcina, odkud se otevírá výhled na Tyrhénské moře. Čistý vzduch a vůně linoucí se z hustých dubových lesů i nedalekého Středozemního moře lákaly do těchto míst obyvatele z oblasti Maremma již odpradávna. Název „Poggio Salvi“ v překladu znamená „zdravý pahorek“; tato oblast byla odjakživa považována za zdravé a čisté místo, kde lidé nacházeli útočiště před nemocemi a nákazami. Historické archivy města Montalcino dokládají, že zdejší vína byla proslulá a podávala se významným osobnostem již v 16. století.

Hlavní parametry

Značka	Villa Poggio Salvi
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2020
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Soc. Agr. Poggio salvi di Montalcino s.r.l. Località Poggio Salvi 53024 Montalcino (Siena), Itálie