Brunello di Montalcino cru „ vigna Spuntali ” DOCG 2007 Val di Suga 0.75 l



Kód produktu	I0314020

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

Sytá granátová barva s rubínovými odlesky. Ve vůni příjemné, intenzivní a rafinované. Exploze zralého ovoce čítající třešně, ostružiny a švestky. Jemné a elegantní taniny zahalují patro. V ústech zpočátku svěží a intenzivní, postupně odhaluje tóny višní, švestek a ostružin. Průměrné stáří révy: 25 let Složení půdy: lehká půda obsahující písčité a vulkanické lapilli

Zrání probíhá v 30hl sudech ze slavonského dubu po dobu 36 měsíců, po nichž následuje 12 měsíců v betonových sudech a následné zrání v lahvích.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino cru „ vigna Spuntali ” DOCG 2007 Val di Suga 0.75 l

Popis

Vigna Spuntali, nacházející se na jihozápadní straně, je komplexní a objemné Brunello, zároveň jemné a pikantní. S živými tóny středomořského křoví, chřestu, kandovaného citrusového ovoce, koření, tabáku, čokolády a intenzivním jodovým charakterem, který je dán středomořským vlivem. Vigna Spuntali těží z vlivu středomořského klimatu, které je sušší, slunnější a dobře větrané. Půdy jsou písčitého původu, vzniklé rozkladem pevného kamene. Okolní přírodu charakterizují olivovníky a typické středomořské křoviny s myrtou, smilem a rozmarýnem. 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 nalezli 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 zráním v láhvi se tento poklad z Toskánska představí zákazníkům: hvězdný představitel nejvyšší kvality z Val di Suga.

Hlavní parametry

Značka	Val di Suga
Druh	aristokratické toskánské víno Brunello
Detail	Ikonické víno
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	2007
Zrání	5 let, 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
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 – 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, Itálie