Brunello di Montalcino DOCG 2008 tenuta CastelGiocondo Frescobaldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	l0303600

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 třísloviinkou. 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:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino DOCG 2008 tenuta CastelGiocondo Frescobaldi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

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 sklizní 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 sklizně. 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 Frescobaldiů 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. Nabízená vína jsou organického původu a jejich zrání stále probíhá, starších ročníků (více než 10 roků po sklizni) z tohoto se jejich stav průběžně vyvíjí v závislosti na jejich vyzrávání. Vína vždy odpovídají přiměřenému stavu vyzrání s ohledem na jejich barvu, vůni, chuť i případné usazeniny. Z těchto důvodu, byť vína skladujeme řádným způsobem, nemůžeme předurčit jejich aktuální kondici. Zakoupením těchto vín berete na vědomí, že kvalita nemusí odpovídat očekáváním, a souhlasíte s tím, že na tato vína nelze uplatnit reklamaci.

Hlavní parametry

Značka	tenuta CastelGiocondo
Druh	aristokratické toskánské víno Brunello
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
Ročník	2008
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
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	Marchesi Frescobaldi, Via di Nipozzano Località Nipozzano, 50060 Pelago (FI), Toskánsko, Itálie