Brunello di Montalcino DOCG 2011 Val di Suga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0314011

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

Víno se skládá se ze směsi vinic daného vinařství a usiluje o dokonalou rovnováhu mezi různými terroiry. S tóny červeného ovoce, hořkého pomeranče a fialky je svěží, hedvábné a elegantní s přetrvávajícím závěrem a dochutí připomínající třešně a čokoládu. Jasná rubínově červená barva s granátovými odlesky. Ve vůni bohaté a komplexní. Zprvu elegantní, čisté a jemné aroma višní, švestek a fialek, dále se projevují širší a komplexnější tóny borůvek, vanilky, tabáku, skořice, čokolády a kůže s mátou v závěru. Na patře pocítíte elegantní tělo, plné a zároveň křupavé bez pocitu hřejivých tónů. Chuť třešní, švestek a borůvek je velmi dlouhá.

Zrání probíhá v 50hl sudech ze slavonského dubu po dobu 24 měsíců, po nichž následuje 12 měsíců ve velkých sudech a následné zrání v lahvích 12měsíců.

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

Brunello di Montalcino DOCG 2011 Val di Suga 0.75 l

Popis

Jasná rubínově červená barva s granátovými odlesky. Ve vůni bohaté a komplexní. Zprvu elegantní, čisté a jemné aroma višní, švestek a fialek, dále se projevují širší a komplexnější tóny borůvek, vanilky, tabáku, skořice, čokolády a kůže s mátou v závěru. Na patře pocítíte elegantní tělo, plné a zároveň křupavé bez pocitu hřejivých tónů. Chuť třešní, švestek a borůvek je velmi dlouhá. Průměrné stáří révy: 35 let Složení půdy: kombinace půd - lehké až jílovité Průměrný výnos: 6,5 t/ha Sklizeň: ruční Fermentace: macerace v ocelových tancích po dobu cca. 20 dní za kontrolované teploty 30 °C, fermentace dokončena ve velkých 50 hl sudech ze slovinského dubu. 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
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	2011
Zrání	3 roky, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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