Brunello di Montalcino Docg 2014 il Paradiso di Manfredi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0302802

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

Vůně vyjadřuje veškerou krásu, která odlišuje Brunello od Il Paradiso di Manfredi, díky lákavým tónům sladkého tabáku, lékořice a jódu. Všechny vjemy se krásně mísí s ovocem vzácné štědrosti: višněmi, třešněmi a džemovými višněmi.

Chuť je obklopující, svěží a velmi dlouhá. Fascinující. Plné tělo, každý prvek je dokonale integrován s ostatními ve víru vjemů, které vedou k nezapomenutelnému závěru z hlediska perzistence a chuti.

Brunello di Montalcino od Il Paradiso di Manfredi je po celou dobu jídla ideálním červeným vínem k bohatým pokrmům ze zvěřiny.

Odstopkování, lisování, spontánní fermentace a macerace na slupkách po dobu 25 dnů v betonových kádích s prosklenou výstelkou o objemu 25 až 50 hl. Stáčení, dekantace s přirozeným čiřením a zrání na jemných kalech v 10hl sudech ze slovinského dubu po dobu 36 měsíců

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

Brunello di Montalcino Docg 2014 il Paradiso di Manfredi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Rodina Martiniů, která před téměř 70 lety zakoupila panství „Il Paradiso“, se ráda považuje za strážce tohoto ráje, který se nachází nedaleko Montalcina. Za strážce, protože půda nepatří člověku, ale je zároveň matkou i dcerou a vyžaduje péči. Proto hovoříme o tradičním vinařství a zcela přirozené péči o vinice, bez chemických příkras nebo vinařských triků. Vína, která se neřídí trendy a respektují hodnotu času a odhalují se nám, až když jsou skutečně připravena. Podnik nese jméno Manfrediho Martiniho (odborníka na zemědělství a vinařství, narozeného v Montalcinu v roce 1914) a pochází z panství "Il Paradiso", typického venkovského panství postaveného na konci 19. století. Kolem roku 1950 koupili Manfredi a jeho žena Fortunata panství "Il Paradiso". V roce 1967 založili Manfredi a několik farmářů Consorzio del Brunello di Montalcino. Dnes pokračujeme v produkci vína a snažíme se zodpovědně vnímat tradici, historii a typickou povahu tohoto území. Vinařství má 3,5 hektaru terénu, z čehož jsou na 2,2 vinice a na zbývajících olivovníky. Pozemek se skládá z aglomerátu Pliocente, vápenatého, jílovitě písčitého. Optimální expozice na severovýchod ve výšce 300 m nad mořem. Klima je suché, mírné, dobře ventilované, vinice jsou chráněné proti silným větrům. Středem vinařství je starobylý kamenný dům z konce 19. století, rekonstruovaný jako obydlí majitele, a vinný sklep pro zrání vína. Vinná réva San Giovese Grosso se zde pěstuje podle tradičních přírodních metod. Vinařství se jmenuje podle Manfreda Martiniho, který ho koupil koncem 50. let. Rodina Manfredo Martini je dodnes majitelem vinařství a zachovává starodávné tradice výroby a pěstování. Vinice se rozkládají podélně ve směru kopců, na terasách v rozličných výškách, s optimálními a rozmanitými mikroklimaty. 2 hektary jsou uznány pro Brunello. Sklep je rozdělen na dvě zóny: na zpracování vína a pro zrání. První je umístěna v přízemí s kamennými zdmi, druhá v místnosti, která byla již původně využívána jako sklep v přízemí historické kamenné budovy. Dozrávání se odehrává dubových sudech ze Slovinska o obsahu 25 až 30 hl. Období zrání je různé, podle ročníku, ale nikdy ne kratší než 36 měsíců. Vinice Sangiovese Grosso se rozkládají na terasách, rovnoběžně s kopcem Montalcino, s různou nadmořskou výškou (přibližně 330 m. n. m.) a jsou exponované na severovýchodní straně. Mikroklima, složení terénu a péče, kterou vinicím věnujeme, dávají hroznům jedinečné vlastnosti a vyváženost. Vína, která vyrábíme, se každý rok liší a jsou zajímavá, protože dbáme na to, aby půda mohla přirozeně projevit svou individualitu. Celková plocha vinic je 2,5 hektaru, z nichž 2 produkují Brunello. Révy se pěstují pomocí dvojitého kordonu s ostružkami. Plocha výsadby je 90 cm na 2,7 m² s přibližně 3 300 stonky na hektar. Průměrné stáří vinic je 28 let. Révy se pěstují pomocí dvojitého kordonu s ostružkami.

Hlavní parametry

Značka	il Paradiso di Manfredi
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	2014
Zrání	3 roky, 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	Il Paradiso di Manfredi, Strada Comunale del Canalicchio, 305, 53024 Montalcino SI, Itálie