Brunello di Montalcino Docg 2018 Castello di Argiano Sesti 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	I0303322

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

Sestiho Monteleccio je 100% Sangiovese pocházející z vinic v srdci vinařské oblasti Brunello di Montalcino. Stáčení probíhá ve sklepě odděleně od Brunello a Rosso di Montalcino, kde Elisa Sesti a její otec Giuseppe rozhodují, které sudy nejlépe pojmou mošt pro dané lahvování. Jakmile je stanoveno složení, zraje 12 měsíců ve středně velkých dubových sudech. Monteleccio, odvozené z latinského názvu pro Montalcino, je mladistvým a elegantním vyjádřením vinařství Sesti, jehož vína jsou nyní všeobecně uznávána jako jedny z nejlepších, které Montalcino nabízí. Zralé šťavnaté třešně, rebarbora a špetka máty – toto víno je okamžitě dostupné a lahodné k pití.

Sesti Brunello je elegantní víno s ženskou grácií, odměňující pozorného znalce vín esencemi Sangiovese s tóny černých třešní, lékořice, mentolu a záhadné kouřovosti. Delikátní brunello s dobře integrovanými taniny.

Vždy platilo, že jeden z nejdůležitějších výrazů odrůdy Sangiovese ve víně je Brunello z oblasti Montalcino v Toskánsku. Rodina Sesti jsou správci Castello di Argiano od začátku sedmdesátých let minulého století. Toto půvabné místo je zasazené na útesu v jihozápadním rohu Montalcina. Castello di Argiano má mimořádné mikroklima, které umožňuje rodině pracovat přírodně a zároveň zachovat klasický kulatý, jemný a ovocný charakter této významné podoblasti. Velké dřevěné sudy, které při výrobě používají, respektují víno a nechávají vyniknout typický půdní charakter.

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

Brunello di Montalcino Docg 2018 Castello di Argiano Sesti 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Castello di Argiano se nachází v unikátním mikroklimatu v jižní části Montalcina, obklopen lesy. Právě zde Giuseppe Sesti spolu se svou dcerou Elisou produkuje elegantní odrůdy Brunello s výraznou květinovou chutí. Víno se vždy krásně pije po uvedení na trh, ale pokud mu odoláte, bude ve vašem sklepě nádherně zrát deset let i déle. Sesti Phenomena Brunello di Montalcino Riserva pochází z vinic odrůdy Sangiovese, které jsou nyní staré více než 20 let. Víno před uvedením na trh podléhá padesáti jedna měsícům zrání v dubových lahvích o objemu 30 hektolitrů a dalšímu roku zrání v lahvích, takže se lahvuje nefiltrované a nečiřené. Giuseppe Sesti není obyčejný vinař. Jeho zázemí je spíše astronomie a hudba než víno, ale to mu nezabránilo převzít roli hlavního vinaře v Castello di Argiano ze 13. století, které získal v 70. letech 20. století. Mírné mikroklima v této jižní části Toskánska pomáhá vytvářet šťavnatá vína z Montalcina s bohatou a hustou komplexností, zatímco nadmořská výška (350 m) pomáhá udržovat typickou višňovou kyselost. Křemen smíchaný s pískem a lehkým jílem dodává vínům energizující minerální čistotu. Vinný styl Sesti je velmi parfémovaný jemným, sladkým ovocem a sametovými, svůdnými třísloviny. Není divu – vzhledem k Giuseppeovým znalostem astronomie a astrologie – že jeho vinařské procesy se řídí lunárním cyklem. Produkce je přísně tradiční s dlouhou macerací a dlouhým zráním v lahvích; až 60 měsíců u Sesti Brunello Riserva, přibližně 40 měsíců u Sesti Brunello a 18 měsíců u Sesti Rosso, po kterých ve všech případech následuje 12 měsíců v lahvi. Vrcholem řady je Sesti Phenomena, jehož etikety odkazují na velkolepé astronomické události během roku produkce. Hlavním pilířem vinařství je Sesti Brunello – víno, které od okamžiku uvedení na trh vypadá a chutná krásně zrale a vykazuje značnou, rozsáhlou hloubku a vůni. Rosso je ve stejném duchu, méně koncentrované, ale jemné a velmi pitelné, zatímco Monteleccio je vyrobeno ze 100% hroznů odrůdy Sangiovese, které vinař vybral a zraje 12 měsíců ve středně velkých dubových sudech. Toto je mladistvý, elegantní výraz vinařství – šťavnaté, okamžitě dostupné a lahodné. S odbornou pomocí jeho dcery Elisy jsou Sestiho vína nyní všeobecně uznávána jako jedny z nejlepších, které Montalcino nabízí.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Argiano Sesti
Druh	aristokratické toskánské víno Brunello
Detail	Ikonické víno
Barva	růžová & rosé & pink
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	2018
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
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	Sesti Castello di Argiano , Castello di Argiano, 53024 Montalcino SI, Itálie