Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2006 tenuta Greppo Biondi Santi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



BIONDI-SANTI

TENUTA GREPPO

Kód produktu	I0303493

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

Fenomenální červené víno z historické usedlosti Greppo, ve které se Brunello jako takové zrodilo. Původně se nazývalo po svém stvořiteli Biondi Santi. Až poté, co se začalo pěstovat a vyrábět ostatními vinaři, bylo přejmenováno na Brunello di Montalcino. Biondi Santi je vzor pro ostatní Brunella.

Víno zraje tři a půl roku na malých soudcích ze slavonského dubu, poté ještě šest měsíců na láhvi. Má plnou temnou barvu s vysokou viskozitou. Ve vůni je úžasně komplexní, od tabáku přes černé plody po koření a kůži. Chuť je nezapomenutelná, plná, teplá a dlouhá s krásně vázanými taniny. I přes svou sílu je jemné a elegantní. Je to velké víno, které patří mezi nejlepší na světě.

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

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2006 tenuta Greppo Biondi Santi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Nejslavnější montalcinská doména, vynálezce Brunella, bašta tradicionalismu. V r. 1888 Ferruccio Biondi-Santi dal stranou specifický klon Sangiovese (Sangiovese Grosso) a udělal z něj samostatné víno. Poprvé se tak zrodil předchůdce dnešního Brunella, které získalo status DOC v r. 1966 a DOCG v r. 1980. Vinice se rozkládají na 33 hektarech, v nadmořské výšce 400 až 564 m a jsou v průměru 35 let staré. Jsou rozesety v okolí Montalcina po všech světových stranách, takže v sobě zohledňují mnoho rozdílných terroir, což přispívá k jejich komplexnosti. Brunello se dělá z keřů starých 10 až 25 let. Starší keře se používají pro Riservu a mladší pro Rosso. Fermentace probíhá až 20 dnů a je při ní kontrolována teplota. Brunello fermentuje v betonu, Riserva pak ve velkých dřevěných kádích. Všechna vína pak zrají ve velkých slavonských sudech. Produkce činí zpravidla 90 tisíc lahví, z čehož na Riservu připadá zhruba desetina. Biondi Santi je fenoménem italského vinařství. Proslavilo se vyšlechtěním odrůdy Brunello (Sangiovese grosso), která se díky svým jedinečným vlastnostem rozšířila a začala se z ní vyrábět ta nejlepší červená vína Toskánska – Brunello di Montalcino. To se původně jmenovalo po svém stvořiteli Biondi Santi. Své jedinečné vlastnosti si Brunello di Montalcino Biondi Santi zachovává dodnes. Pokud je Brunello di Montalcino nazýváno králem toskánských vín, Biondi Santi je poté právem považováno za krále Brunella. Různé výrobní technologie a nepřetržitá snaha po nejvyšší kvalitě se snoubí s výrobou vín, které dokonale reflektují jedinečné vlastnosti mikroklimatických podmínek tří vinařských usedlostí, na nichž dnes společnost Biondi Santi pěstuje révu. Historická usedlost Greppo, na které se zrodilo Brunello, zůstává nadále centrem dění a stále vyrábí Brunello přesně podle původního tradičního postupu. Další usedlostí je Villa Poggio Salvi, která díky různému umístění svých vinic vyrábí Brunello velice rafinovaného charakteru. A konečně usedlost Castello di Montepó, jenž ve svých vínech kombinuje tradici a inovaci. Usedlost Castello di Montepó je mostem mezi historií Biondi Santi a budoucností. Vína Biondi Santi pravidelně získávají od Gambero Rosso ta nejvyšší ocenění a těší se obrovské oblibě, respektu a uznání na celém světě. Dvě stě let důkladných studií umožnilo selekci jedinečných klonů odrůdy Sangiovese grosso z usedlosti Greppo, ze kterých se dnes vyrábí Brunello Biondi Santi. Víno velkého charakteru, typičnosti a velmi dlouhého života. První velké italské víno pochází z Montalcina... Kde by Itálie byla bez velkých vín Biondi Santi.

Hlavní parametry

Značka	tenuta Greppo
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)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2006
Zrání	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	Biondi Santi, Villa Greppo, 18353024 Montalcino (Siena), Itálie