

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2010 poggio San Polo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10316210

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

Riserva představuje nejvyšší možnou úroveň kvality a excelence, kterou Allegrini usiluje s absolutním respektem k životnímu prostředí. Dlouhé zrání a zručné využití dřeva dodávají tomuto vínu další eleganci, které je zbožňováno a vyhledáváno největšími vinařskými znalci na světě.

Riserva je ambiciózní víno, které ztělesňuje kvalitativní filozofii vinařství. Víno rubínové barvy s granátovými odlesky se může pochlubit silnou a bohatou osobností, která je doprovázena omamnými vůněmi vyzrálého červeného ovoce, koření, kůže a tabáku. Toto je hlavní odlišností od klasických ročníků Brunella. Na patře lze zaznamenat pocit plnosti, kde víno odhaluje houževnaté třísloviny a další ovocné extrakce. Dokonalá harmonie, grandiozní dlouhý závěr. Víno má velice dobrý potenciál stárnutí.

Zrání: 36 měsíců částečně v nových a částečně v sekundárně použitých francouzských dubových sudech „Tonneaux“, víno stárne dlouhou dobu, pozvolna v lahvích, než je určeno k prodeji.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2010 poggio San Polo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

V ročníku 2010 byla první fáze růstu doprovázena častými dešti, které pokračovaly až do poloviny června, s jarními teplotami mírně podprůměrnými. Další fáze, počínaje poslední dekádu června, byla velmi suchá a horká. Déšť poté ustal až do začátku září. Během září byly denní teploty stabilní, zatímco noční byly poměrně chladné, což poskytovalo velmi příznivý rozdíl mezi denními a nočními teplotami potřebný pro ideální zrání. Různé fáze vegetativního vývoje byly poměrně pozdní a pomalé, ale stabilní a nepřetržitě a od posledního srpnového týdne se zrání hroznů vyvíjelo perfektně. Vína vyrobená v tomto ročníku vykazují mimořádné vlastnosti pro Sangiovese, a to jak z hlediska vůně i chuti, tak i složení. Kromě vynikajícího obsahu alkoholu je celkový obsah polyfenolů, antokyanů a extraktů velmi vysoký a v této odrůdě se vyskytuje jen zřídka. Wine Spectator 94 bodů ve sklenici se objevují aroma zralých švestek, podrostu, eukalyptu a badyánu. Vůně je leštěná a pevně strukturovaná, nabízí dužnaté černé třešně, jahodový džem, lékořici a tabák, které se opírají o mladistvě asertivní jemnozrné třísloviny. Pijte nyní s potenciálem dalšího nazrání do roku 2030. (Kerin O'Keefe) Brunello je červené víno s velkou silou a elegancí, vrcholným vyjádřením Sangiovese. V Montalcinu se vyznačuje červenohnědou barvou a intenzivními vůněmi a chutěmi. V San Polo, panství Allegrini v Montalcinu, je Brunello plodem obrovské lásky a úcty k zemi a vínem založeným na silné etice, kvalitě a udržitelnosti. San Polo se nachází v Podernovi, na jižním svahu Montalcino. Údolí se nazývá Sant 'Antimo a je téměř na dotek vzdáleno od hory Amiata. Koncept vinařství San Polo: maximalizovat vnitřní potenciál terroir tak, aby úsilí o kvalitu bylo prioritou, za předpokladu, že spolupráce člověka s přírodou bude do produktů integrována v harmonii. Cílem bylo přeměnit San Polo Estate na prvotřídní vinařství. Rok 2007 znamenal začátek nové éry pro San Polo: prestižní, historické pojmenování bylo doprovázeno podnikatelským přístupem a otevřeností vůči dalším obchodním příležitostem. Dále důraz na přístup, který je šetrný k životnímu prostředí, byl od začátku nastaven jako neochvějný závazek k udržitelnosti krajinného rázu. Vinařství Allegrini je konsolidovanou skupinou firem a jedním z nejdynamičtějších a nejznámějších výrobců vína v Itálii a v zahraničí. Pod jejich křídly tak najdeme vinařství San Polo, Poggio al Tesoro a Corte Giara. San Polo je nejnovější akvizice skupiny Allegrini. Vinařství je navrženo podle nejvyšších principů zelené architektury a díky své poloze na jihovýchodním svahu Montalcino má ideální terroir pro pěstování odrůdy Sangiovese, která reprezentuje jedinečnou aromatickou jemnost a eleganci.

Hlavní parametry

Značka	San Polo
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2010
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Angelini Wines & Estates Società Agricola Arl Via Roma, 117 - 60031 Castelplanio (AN) REA Ancona 196904, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.