Brunello di Montalcino Riserva „ Campogiovanni il Quercione ” DOCG 2015 agricola San Felice 0.75 l



SAN FELICE
AGRICOLA

Kód produktu	I0302228

Tato Riserva, vyráběná pouze ve výjimečných pěstitelských letech, je San Felice považována za nejlepší vyjádření svého Campogiovanni terroir. Pečlivě vybrané hrozny Sangiovese Grosso z jeho 2,5hektarové vinice Il Quercione poskytují víno, které bez námahy spojuje hloubku, eleganci a autenticitu stylu, plus pozoruhodnou kapacitu pro dlouhé zrání.
Velmi hluboká rubínově červená, uvolňuje pozoruhodně důrazné vůně zralých bobulí, koření, kakaového prášku a vyčiněné kůže. Velmi plné v ústech, štíhlého charakteru, ale s teplým alkoholem a zralými, šťavnatými třískovinami. Ideální partner ke smíšeným grilům, zvěřině, pokrmům s houbami nebo lanýži a vyzrálým sýrům.
Brunello Di Montalcino z Campogiovanni od vinařství San Felice je mistrovské dílo toskánského vinařství, které s každým ročníkem potvrzuje, proč je Brunello Di Montalcino uznáváno jako jedno z nejlepších červených vín světa. Jeho bohatost, složitost a možnost dlouhého zrání dělají z tohoto vína cenný poklad pro každého milovníka vín.

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

Brunello di Montalcino Riserva „ Campogiovanni il Quercione ” DOCG 2015 agricola San Felice 0.75 l

Popis

V srdci jihozápadních svahů Montalcina leží Campogiovanni, důležitá součást rodiny San Felice, kde specifické klima a bohaté jílově-vápenité půdy vytvářejí ideální podmínky pro produkci unikátního Brunella. Tato lokace je známá pro svou schopnost produkce vín s vynikajícím potenciálem zrání a komplexními chuťovými profily. Z vybraných hroznů Sangiovese, sbíraných ručně, se vytváří Brunello Di Montalcino Campogiovanni, jehož každý krok produkce je pečlivě monitorován, aby byl zachován charakter odrůdy a místní terroir. Po fermentaci následuje zrání vína po dobu nejméně 36 měsíců v dubových sudech, což přispívá k jeho výjimečné hloubce a eleganci. Campogiovanni vyniká tmavě rubínovou barvou s náznaky oranžové a cihlové, která předznamenává jeho složitost. Aroma plné lesního ovoce a světlého tabáku doplněné o nuance ušlechtilé kůže předchází plné a strukturované chuti na patře s jemnými a ušlechtilými taniny. Víno má elegantní tělo s dlouhotrvajícím závěrem, přičemž ústní aroma nabízí tóny dozrálé švestky v alkoholu. Ideální teplota pro podávání tohoto výjimečného vína je mezi 16–17°C, což umožňuje plné rozvinutí jeho aroma a chutí. Brunello Di Montalcino Campogiovanni je výborným společníkem k pečenému králíku, grilovaným telecím nebo hovězím kotletám, stejně jako k vybraným sýrům.

Hlavní parametry

Značka	San Felice
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	2015
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %

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	Società Agricola San Felice S.p.a. Piazza Tre Torri 3, 20145 Milán, Itálie