

# Brunello di Montalcino Riserva „ Colombaiolo ” DOCG 2013 Tommasi podere Casisano 0.75 l

» VÍNO » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10205015

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

Colombaiolo pochází z jediného pozemku mezi vinicemi Casisano, v jedné z nejvyšších a nejkvalitnějších poloh v toskánských kopcích jihovýchodně od Montalcina. Colombaiolo v sobě spojuje strukturu, eleganci a harmonii.

Ze speciálně vybraných hroznů z nejemnější hroznů z Colombaiolo vinice, jeden z nejvyšších na Označení. Guyotské vinice mají hustotu 5 000 rostlin na hektar, na půdě bohaté na galestro (břidlicová hlína) a pískovce.

Hluboký, intenzivní rubín s nádechem granátu, nabízí jemný, komplexní nos, ve kterém ovoce kombinuje se sladkou kořenitostí pocházející z jeho dlouhého stárnutí. Na patře je víno přímočaré, se zralými sametovými taniny vytváří vynikající rovnováhu mezi skvělá struktura a elegance. Závěr je svěží a harmonický.

Zrání po dobu 5 let: první rok v nově použitých sudech a zbývající tři roky v 18 a 25hl slavonských dubových sudech, po nichž následuje zrání po dobu nejméně 12 měsíců.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupnost množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Brunello di Montalcino Riserva „ Colombaiolo ” DOCG 2013 Tommasi podere Casisano 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Mozaika mikroklimatu a půdního složení na vinicích Casisano, obklopených prastarými dubovými lesy a olivovými háji, je základem pro vytvoření působivého Brunello di Montalcino. Každý ročník je dílem lásky, protože Sangiovese ručně vybíráme z 22 hektarů vinic, které jsou nejslibnější. Oddělená vinifikace a zrání dřeva hroznů z různých pozemků vedou ke klíčovému okamžiku smíchání před dalším zušlechťováním v láhvi. Kromě krystalické interpretace ročníku hledáme vyvážený a konzistentní styl, který je nasáklý jedinečnými vlastnostmi vinic Casisano a naší základní filozofií produkovat vína, která se nikdy nemusejí prosit o dokončení, protože jsou vždy elegantním požitkem v jakémkoli situace. Casisano, zasazené v poklidných toskánských kopcích, obklopené vinicemi a olivovými háji, se pyšní víny odrůd Brunello a Rosso di Montalcino, které se zrodily z vášně, zkušeností a lásky k terroiru Montalcino. Sídlo, rozkládající se na nádherné přírodní terase v nadmořské výšce 480 metrů, dominuje jihovýchodní části Montalcina, s výhledem na Sant'Angelo in Colle a opatství Sant'Antimo. Rozkládá se na 53 hektarech, z nichž 22 je osázeno vinicemi. Nadmořská výška, vítr a půda dodávají vinicím Casisano jedinečný charakter. Nadmořská výška zajišťuje optimální zrání hroznů. Chladné severní větry se zde setkávají s mírným jihozápadním mořským vánkem, což vytváří výrazné teplotní výkyvy. Půda, převážně slín složená z jílu a vápna, obohacuje vína o mineralitu a slanost. Různé stáří vinic a rozmanitost půd a nadmořských výšek vytvářejí v odrůdě Sangiovese široký aromatický projev, umocněný absolutním klidem sklepa, kde Brunello zraje ve velkých slavonských dubových sudech. Výsledkem je živé a elegantní Brunello, typické pro jeho terroir, dokonalá kombinace dobré struktury, kyselosti a dlouhověkosti.

## Hlavní parametry

Značka	podere Casisano
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Produkce	raritní kousek
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2013
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Přívlastek	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard, Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	6 let, 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	Tommasi Family Estates, via Ronchetto, 4 37029 Pedemonte – Verona, 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.