Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2018 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0303520

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

Víno z vinic Villa Poggio Salvi, kterou vlastní rodina manželky Jacopa Biondi Santi. Vynikající expozice a bohatá galestrózní půda dává vzniknout krásnému Brunello, které je vinikováno moderním stylem a nepotřebuje tak dlouhé zrání na sudu a láhvi jako tradiční Brunello il Greppo.

Ve sklenici zaujme intenzivní rubínově červenou barvou s granátovými odlesky. Vůně je bohatá a komplexní, s tóny zralého ovoce naloženého v alkoholu, lékořice, kakaa a kávy. Chuť je plná, svěží a výrazná, s jemnými, dokonale integrovanými třísloviny a dlouhým dozvukem, což slibuje výjimečný vývoj v čase.

Skvěle se hodí ke grilovanému masu, zvěřině, vyzrálým sýrům a pokrmům s lanýži.

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

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2018 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Brunello di Montalcino Riserva od vinařství Villa Poggio Salvi je výsledkem cíleného výběru hroznů, jehož cílem je získat víno s vynikající strukturou a potenciálem zrání, který převyšuje standardní ročníkové Brunello. Hrozny odrůdy Sangiovese Grosso pocházejí z vinic položených v nadmořské výšce 350 až 500 metrů, na půdách s převahou slínu a kypré struktury, orientovaných na jihozápad. Po ruční sklizni do přepravek na konci září následuje proces výroby zahrnující předfermentační maceraci při teplotě 12 °C po dobu 8 dnů a následnou fermentaci v nerezových tancích při řízené teplotě s automatickým ponořováním matolinového klobouku. Víno zraje 40 měsíců v sudech ze slavonského dubu různých velikostí a poté ještě nejméně 6 měsíců v lahvi. „Tradiční vína vyrobená moderním způsobem“, toť filosofie vinařství Villa Poggio Salvi. Když v roce 1979 inženýr Pierluigi Tagliabue, zcela okouzlen krajem Montalcino, kupoval usedlost Poggio Salvi měla celkovou rozlohu pouze 2 hektary. Ihned po nákupu přistoupil pan Tagliabue k celkové rekonstrukci bývalé nemocnice z 15-tého století, kde tamní obyvatelé nacházeli úkryt před malárií. K dnešnímu dni se rozprostírá na 21 hektarech v oblasti Montalcino a dalších dvou v Monteriggioni. Vinice s odrůdou Sangiovese Grosso se nachází v nadmořské výšce 300 až 500 metrů, což představuje, spolu s jílovitou půdou a větry vanoucími od Tirenského moře, ideální mikroklima pro pěstování vinné révy. Vinařství Villa Poggio Salvi představuje moderní vinařství, které využívá jednoduché elegance odrůdy Sangiovese Grosso pro výrobu světově známých vín Brunello di Montalcino. Vedení vinařství zůstává v rodinných kolejích a hlavním enolegem se stal vnuk inženýra Tagliabue, Luca Belingardi. Víno vzniká již na vinici, avšak po jeho přesunu do sklepa je klíčové přistupovat k němu s odbornými znalostmi a respektem ke specifickým vlastnostem každého ročníku. Díky svému uspořádání a modernímu vybavení hledí Villa Poggio Salvi do budoucnosti, aniž by zapomínala na svou minulost; ta staví na prosté eleganci odrůdy Sangiovese Grosso, která podle historické tradice zraje ve velkých dubových sudech. Svůj název získala Villa Poggio Salvi díky šťastné poloze na jižním svahu u Montalcina, odkud se otevírá výhled na Tyrhénské moře. Čistý vzduch a vůně linoucí se z hustých dubových lesů i nedalekého Středozemního moře lákaly do těchto míst obyvatele z oblasti Maremma již odpradávna. Název „Poggio Salvi“ v překladu znamená „zdravý pahorek“; tato oblast byla odjakživa považována za zdravé a čisté místo, kde lidé nacházeli útočiště před nemocemi a nákazami. Historické archivy města Montalcino dokládají, že zdejší vína byla proslulá a podávala se významným osobnostem již v 16. století.

Hlavní parametry

Značka	Villa Poggio Salvi
Druh	aristokratické toskánské víno Brunello
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	2018
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
EU & výrobce	Soc. Agr. Poggio salvi di Montalcino s.r.l. Località Poggio Salvi 53024 Montalcino (Siena), Itálie