# Brunello di Montalcino Riserva „ Phenomena ” Docg 2015 Castello di Argiano Sesti 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie




SESTI

| | |
|---|---|
| Kód produktu | I0303330 |

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

Vždy platilo, že jeden z nejdůležitějších výrazů odrůdy Sangiovese ve víně je Brunello z oblasti Montalcino v Toskánsku. Rodina Sesti jsou správci Castello di Argiano od začátku sedmdesátých let minulého století. Toto půvabné místo je zasazené na útesu v jihozápadním rohu Montalcina. Castello di Argiano má mimořádné mikroklima, které umožňuje rodině pracovat přírodně a zároveň zachovat klasický kulatý, jemný a ovocný charakter této významné podoblasti. Velké dřevěné sudy, které při výrobě používají, respektují víno a nechávají vyniknout typický půdní charakter.

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

# Brunello di Montalcino Riserva „ Phenomena ” Docg 2015 Castello di Argiano Sesti 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Castello di Argiano se nachází v unikátním mikroklimatu v jižní části Montalcina, obklopen lesy. Právě zde Giuseppe Sesti spolu se svou dcerou Elisou produkuje elegantní odrůdy Brunello s výraznou květinovou chutí. Víno se vždy krásně pije po uvedení na trh, ale pokud mu odoláte, bude ve vašem sklepě nádherně zrát deset let i déle. Sesti Phenomena Brunello di Montalcino Riserva pochází z vinic odrůdy Sangiovese, které jsou nyní staré více než 20 let. Víno před uvedením na trh podléhá padesáti jedna měsícům zrání v dubových lahvích o objemu 30 hektolitrů a dalšímu roku zrání v lahvích, takže se lahvuje nefiltrované a nečiřené. Giuseppe Sesti není obyčejný vinař. Jeho zázemí je spíše astronomie a hudba než víno, ale to mu nezabránilo převzít roli hlavního vinaře v Castello di Argiano ze 13. století, které získal v 70. letech 20. století. Mírné mikroklima v této jižní části Toskánska pomáhá vytvářet šťavnatá vína z Montalcina s bohatou a hustou komplexností, zatímco nadmořská výška (350 m) pomáhá udržovat typickou višňovou kyselost. Křemen smíchaný s pískem a lehkým jílem dodává vínům energizující minerální čistotu. Vinný styl Sesti je velmi parfémovaný jemným, sladkým ovocem a sametovými, svůdnými třískovinami. Není divu – vzhledem k Giuseppeovým znalostem astronomie a astrologie – že jeho vinařské procesy se řídí lunárním cyklem. Produkce je přísně tradiční s dlouhou macerací a dlouhým zráním v lahvích; až 60 měsíců u Sesti Brunello Riserva, přibližně 40 měsíců u Sesti Brunello a 18 měsíců u Sesti Rosso, po kterých ve všech případech následuje 12 měsíců v lahvi. Vrcholem řady je Sesti Phenomena, jehož etikety odkazují na velkolepé astronomické události během roku produkce. Hlavním pilířem vinařství je Sesti Brunello – víno, které od okamžiku uvedení na trh vypadá a chutná krásně zrale a vykazuje značnou, rozsáhlou hloubku a vůni. Rosso je ve stejném duchu, méně koncentrované, ale jemné a velmi pitelné, zatímco Monteleccio je vyrobeno ze 100% hroznů odrůdy Sangiovese, které vinař vybral a zraje 12 měsíců ve středně velkých dubových sudech. Toto je mladistvý, elegantní výraz vinařství – šťavnaté, okamžitě dostupné a lahodné. S odbornou pomocí jeho dcery Elisy jsou Sestiho vína nyní všeobecně uznávána jako jedny z nejlepších, které Montalcino nabízí.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Castello di Argiano Sesti |
| 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 | 2018 |
| Zrání | 5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi |
| 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 | Sesti Castello di Argiano , Castello di Argiano, 53024 Montalcino SI, Itálie |