Brunello di Montalcino Riserva „ Poggio Abate ” Docg 2008 la Poderina 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



La Poderina



Kód produktu	I0312420

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

Riserva Poggio Abate od La Poderiny ztělesňuje eleganci a komplexnost svého toskánského původu. Toto víno, vyrobené ze 100% hroznů Sangiovese Grosso, je triumfem vůní a chutí. Jeho struktura je obohacena 15 měsíci zrání ve francouzských dubových sudech a dalšími 15 měsíci ve velkých slavonských dubových sudech, po nichž následuje 6 měsíců v nerezové oceli. Ve vůni víno nabízí intenzivní a komplexní buket s tóny tmavého lesního ovoce, lékořice a tabáku, obohacený o éterické, kouřové nuance. Na patře je hladké a strukturované, s jemnými třískovinami a silným, přetrvávajícím závěrem. Vůně aromatických bylin a lékořice se mísí v nezapomenutelný chuťový zážitek. Toto víno je ideální pro zvláštní příležitosti, například v kombinaci s pokrmy z červeného masa nebo vyzrálými sýry. Jeho komplexnost a hloubka z něj činí také vynikající meditační víno.

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

Brunello di Montalcino Riserva „ Poggio Abate ” Docg 2008 la Poderina 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

La Poderina se nachází v obci Montalcino v oblasti Castelnuovo Abate, proslulé jemností a vyvážeností hroznů Sangiovese pro výrobu Brunello di Montalcino a Rosso di Montalcino. Vína se vyrábějí technologií, která slouží tradici: zrání probíhá převážně ve francouzských dubových sudech a výnos na hektar je stanoven max na 60q. Vína se vyznačují komplexním a intenzivním buketem s skvělou strukturou a hedvábnými třísloviny, ideálními pro zrání. Srdce Toskánska, v blízkosti vesnice Montalcino. Vinice v nadmořské výšce kolem 350m.n.m., bohaté na kamení. Hustota výsadby 3300 keřů/ha. U nových výsadeb se hustota pohybuje kolem 5500 keřů/ha. Systém vedení révy: Cordon. Poggio Banale je selekce těch nejlepších hroznů pro Brunello. Produkce jen v nejlepších letech. Vyrobeno pouhých 480 kartonů. Ruční sběr hroznů při jejich plé vyzrálosti. Tradiční dlouhá rmutace hroznů. Víno dozrává 15 měsíců v dubových sudech Tonneaux z francouzského dubu a následně 15 měsíců ve velkých dubových sudech ze slavonského dřeva. Dále dozrává 6 měsíců v nerezových nádobách a 18 měsíců v láhvi. Fattoria del Cerro najdeme v malebné kopcovité krajině v srdci Toskánska, nedaleko významné vinařské vesnice Montepulciano. Je největším vinařstvím s registrovanými vinicemi pro produkci vína Vino Nobile. Farma se rozkládá na ploše o 600 hektarech, z nichž 170 je osázeno révou. 93 hektarů pro Vino Nobile, 36 hektarů pro Rosso di Montepulciano, 20 hektarů pro Chianti Colli Senesi a 21 hektarů pro ostatní odrůdy jako jsou Colorino, Merlot a Chardonnay. Farma vlastní 13 hektarů olivových hájů a 180 hektarů lesů a 241 hektarů polí. Hlavním cílem vinařství v čele s hlavním enologem Lorenzo Landi je produkovat vysoce kvalitní vína Vino Nobile, které po Brunellu jako druhé získalo apelační zařazení DOCG. Vino Nobile je ve vinařství produkováno ve třech formách. Klasické Vino Nobile di Montepulciano, jako Riserva a největší víno vinařství z malé cru vinice Antica Chiusina." Vinice mají hustší výsadby kolem 5000 keřá na hektaru a jsou situovány v nadmořské výšce mezi 350 - 450m.n.m.. La Poderina se nachází v malebném regionu Montalcino. Nedaleko se nachází historické benediktinské opatství Sant’Antimo, jehož historie sahá až do 1. století př. n. l. Samotné Montalcino leží v údolí Val D’Orcia, které je zapsáno na seznamu UNESCO, a je proslulé svou zemědělskou krásou. Klima a krajina regionu vytvářejí ideální podmínky pro vinařství, které doplňují blízké termální osady, jako je Bagno Vignoni, což z něj činí skutečně okouzlující destinaci. La Poderina je proslulá svými sbírkami vín, které předvádějí eleganci i vyváženost Montalcina. La Ponderina je unikátní vinařství, protože je součástí skupiny Tenute del Cerro. Vinařství, které bylo získáno v roce 1978, vzkvétalo během vinařské renesance Montepulciana, zejména poté, co v roce 1980 získalo označení DOCG. Před touto akvizicí mělo vinařství Fattoria del Cerro hluboké kořeny ve vinařství, jelikož bylo založeno v roce 1922 rodinou Baiocchi. Díky dlouholeté tradici vinařství se Fattoria del Cerro stalo významným producentem Vino Nobile di Montepulciano, jednoho z nejstarších doložených vín v regionu. Jeho bohatá historie výroby „vín šlechticů“ se přenesla do současnosti a vytvořila pozoruhodnou řadu, kterou s potěšením nabízíme.

Hlavní parametry

Značka	la Poderina
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	2008
Zrání	3 roky, 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	Tenute del Cerro, Via Grazianella, 5 - Fraz. Acquaviva 53045 Montepulciano (SI) TOS - Itálie