

Brunello di Montalcino „ Tenuta Nuova ” Docg 2017 Casanova di Neri 0.75 l

» » » Casanova di Neri



Popis

Usedlost Casanova di Neri byla založena v roce 1971, kdy Giovanni Neri koupil velkou usedlost v oblasti Montalcino. V současné době vlastní zhruba 48 hektarů prvotřídních vinic, z nichž hlavní jsou vinice Pietradonice, Cetine, Cerretalto a Fiesole. Podle předpisů může být Brunello di Montalcino dodáno na trh pouze pět let po sklizni. Během této doby alespoň dva roky zraje v dubových sudech. Brunello z Casanova di Neri zraje v dubových sudech po dobu 30 měsíců a dále jeden rok v lahvi. Prvním Brunellem, které zde bylo vyrobeno bylo Brunello di Montalcino Tenuta Nuova. Přítomnost mnoha rozličných botanických druhů jako například pistácie, tymián či jalovec ukazuje na další výjimečnost místního terroiru. Zkušenost získaná výrobou vína vedla k výrobě vína Pietradonice - Cabernet Sauvignon. Poprvé bylo toto víno vyrobeno ze sklizně roku 2000. Chloubou tohoto vinařství je však Brunello di Montalcino Cerretalto.

Kód produktu

VK001068

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.