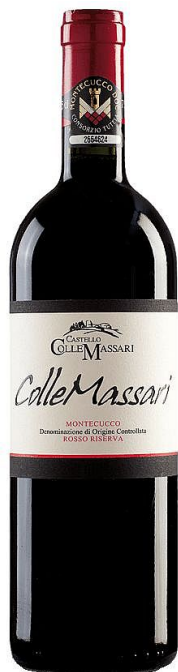


Montecucco rosso riserva Doc 2018 Castello Colle Massari 0.75 l

» » » Castello Colle Massari



Kód produktu

I0312910

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Montecucco rosso riserva Doc 2018 Castello Colle Massari 0.75 l

» » » Castello Colle Massari

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10% a Cabernet Sauvignon 10% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montecucco - suché. Montecucco je poměrně novou oblastí s apelačním označením DOC. Je to nejjižnější část Toskánska mezi Montalcinem a Scansanem. Jedná se o cuvée tradičních odrůd Sangiovese, Ciliegiolo a malého podílu Cabernetu Sauvignon. Barva je viskózní sytě rubínová až neprůhledná s odlesky fialové. Aroma je velice bohaté s tóny zralých černých třešní, bobulového ovoce, cedru, tabáku a hořké čokolády. V chuti se projevuje jeho bohatost. Bohaté na tannin s plným až nekončícím tělem. Plné a mohutné s dlouhou dochutí. Exelentní! Vynikající ke grilovaným steakům. K hovězímu masu, ke zvěřině. Poloha - zóna Montecucco, mezi Montalcinem a Scansanem. Vinice v nadmořských výškách kolem 300m.n.m.. Půdy jsou zde bohaté především na vápence, slíny, jílu, štěrku a železo. Vinifikace - ruční sběr plně vyzrálých hroznů. Jemné lisování. Fermentace a rmutace v nerezových tancích 25 - 30 dnů při teplotách mezi 27 - 30°C. Malolaktická fermentace v nerezových tancích. Víno zraje 18 měsíců v dubových sudech Barrique a Tonneaux, 50% nové a 50% druhé a třetí plnění. Dozrává v láhvi 12 měsíců. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany.

Hlavní parametry

Objem	750 ml
-------	--------

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---