Rosso di Montalcino DOP 2024 Villa Poggio Salvi 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0303530

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

Víno brilantní rubínové barvy. Vůně je ovocná s tóny květin a jemného koření.Vústech se nám otevírají chutě šťavnatého ovoce s harmonickými třísloviny. Víno je dobře strukturované, s dlouhým a vytrvalým závěrem.

Skvělým společníkem k těstovinám, pečenému masu a středně vyzrálým sýrům.

100% Sangiovese, které zraje 12 měsíců v sudech ze slavonského dubu

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

Rosso di Montalcino DOP 2024 Villa Poggio Salvi 0.75 l

Popis

„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
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montalcino
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2024
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