



Brunello di Montalcino DOCG 2018 IP

Tenuta Il Poggione

Brunello je princem vín Montalcino, vyráběných výhradně z hroznů Sangiovese ručně sbíraných z nejstarších vinic. Po pečlivé fermentaci při kontrolované teplotě zraje Tenuta Il Poggione Brunello di Montalcino ve francouzských dubových sudech. Po zrání ve dřevě víno zraje v lahvi: jedná se o základní proces, který zaručuje příjemnost a komplexnost, díky nimž je Brunello di Montalcino světově proslulé. Intenzivní vůně, bohaté, typické, v chuti je plné, šťavnaté, elegantní s příjemnou kyselinkou a měkkou tříslovinou. Potenciál zrání minimálně pro dalších 10-20 let.

Země původu: Itálie

Vinařská oblast: Toskánsko

Barva: červená

Ročník: 2018

Objem: 0,75l

Kategorie sladkosti: suché

Složení: Odrůdové víno révové

Odrůda: Sangiovese

Teplota k pití: 15-17°C

K pití: k uložení

Uzávěr: korek

Zrálo v sudu: 36 měsíců

Obsah alkoholu: 14,5%

Alergeny: Oxid siřičitý (SO2)

Hlavní odrůda: Sangiovese

Kategorie: Evropa

<https://1er.cz/cervena-vina/brunello-di-montalcino-docg-2018-ip>