



## 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 (SO<sub>2</sub>)

**Hlavní odrůda:** Sangiovese

**Kategorie:** Evropa

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