

Brunello di Montalcino Castello di Argiano Sesti 0.75

» Vína



Kód produktu

I0303320

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

Sestiho Monteleccio je 100% Sangiovese pocházející z vinic v srdci vinařské oblasti Brunello di Montalcino. Stáčení probíhá ve sklepě odděleně od Brunello a Rosso di Montalcino, kde Elisa Sesti a její otec Giuseppe rozhodují, které sudy nejlépe pojmu pro dané lahvování. Jakmile je stanoveno složení, zraje 12 měsíců ve středně velkých dubových sudech. Monteleccio, odvozené z latinského názvu pro Montalcino, je mladistvým a elegantním vyjádřením vinařství Sesti, jehož vína jsou nyní všeobecně uznávána jako jedny z nejlepších, které Montalcino nabízí. Zralé šťavnaté třešně, rebarbora a špetka máty – toto víno je okamžitě dostupné a lahodné k pití.

Sesti Brunello je elegantní víno s ženskou grácií, odměňující pozorného znalce vín esencemi Sangiovese s tóny černých třešní, lékořice, mentolu a záhadné kouřovosti. Delikátní brunello s dobře integrovanými taniny.

Vždy platilo, že jeden z nejdůležitějších výrazů odrůdy Sangiovese ve víně je Brunello z oblasti Montalcino v Toskánsku. Rodina Sesti jsou správci Castello di Argiano od začátku sedmdesátých let minulého století. Toto půvabné místo je zasazené na útesu v jihozápadním rohu Montalcina. Castello di Argiano má mimořádné mikroklima, které umožňuje rodině pracovat přírodně a zároveň zachovat klasický kulatý, jemný a ovocný charakter této významné podoblasti. Velké dřevěné sudy, které při výrobě používají, respektují víno a nechávají vyniknout typický půdní charakter.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Brunello di Montalcino Castello di Argiano Sesti 0.75 l

» Vína

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese Grosso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché. Sesti Brunello je elegantní víno s ženskou grácií, odměňující pozorného znalce vín esencemi Sangiovese s tóny černých třešní, lékořice, mentolu a záhadné kouřovosti. Delikátní brunello s dobře integrovanými taniny. Vždy platilo, že jeden z nejdůležitějších výrazů odrůdy Sangiovese ve víně je Brunello z oblasti Montalcino v Toskánsku. Rodina Sesti jsou správci Castello di Argiano od začátku sedmdesátých let minulého století. Toto půvabné místo je zasazené na útesu v jihozápadním rohu Montalcina. Castello di Argiano má mimořádné mikroklima, které umožňuje rodině pracovat přírodně a zároveň zachovat klasický kulatý, jemný a ovocný charakter této významné podoblasti. Velké dřevěné sudy, které při výrobě používají, respektují víno a nechávají vyniknout typický půdní charakter. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může obsahovat i toto víno Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Castello di Argiano Sesti
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2015
Oblast & obec	Montalcino
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	2 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Sesti Castello di Argiano , Castello di Argiano, 53024 Montalcino SI, Itálie
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.