

MELINI BRUNELLO DI MONTALCINO TOSCANA DOCG 0,75L

» VÍNO » Červené víno



Kód produktu	1005701
EAN	8000160621048

Oblast Montalcino se nachází v nadmořské výšce 621 m nad údolím Asso, Ombrone a Orcia, jižně od města Siena. Odrůda Brunello je speciálním výběrem odrůdy Sangiovese Grosso.

Odrůda: 100% Brunello Sangiovese Grosso

Vinifikace: zdravé a zralé hrozny se sklízí ručně v druhé polovině října, jsou zpracovávány tradiční metodou červeného vína s 20 denní

macerací s dlouhou a pomalou fermentací s vybranými kvasinkami, při kontrolované teplotě 28°C. Zraje průměrně 4 roky v malých soudkách a 6 měsíců v lahvích.

Popis vína: suché červené víno temně rubínové barvy, bohatý a komplexní buket, éterický, velice jemný, s výraznou stopou zavařeniny z lesního ovoce (malin a ostružin) s dotykem koření a téru. Suchá, plná, teplá a harmonická chuť s příjemným a velice dlouhým dozíváním po malých červených plodech a lékořici.

Alc.: 13.50%

Optimální uskladnění: 15 let v lahvích uložených v chladu a temnu v horizontální poloze.

Doporučené pokrmy: pečené červené maso, zvěřina, lanýže, zralé sýry.

Dostupnost na hlavním skladě: Skladem
Dostupné množství na prodejnách: Skladem (>5 ks)

Zobrazit dostupnost na prodejnách

Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov

Skladem (>5 ks)

Prodejna Praha

Nedostupné

Prodejna Poděbrady

Nedostupné

Parametry

Země původu	Itálie
Objem	750 ml