

TENUTA CAPARZO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 0,75L

» VÍNO » Červené víno



Popis

Brunello di Montalcino je slavné víno Toskánska vyrobené z kultivaru Sangiovese klonu Brunello, což v místním dialektu znamená "krásně temný", který již v polovině 19. století identifikoval lékárník Clemente Santi. Jeho vnuk Ferruccio Biondi Santi pak pokračoval ve šlápějích svého dědečka a v usedlosti Il Greppo nedaleko Montalcina vyseletoval jen nejlepší keře, z kterých se urodilo víno ohromné životaschopnosti, o čemž svědčí exempláře excelentních ročníků 1888 a 1891, jež se dochovaly dodnes. Jméno vinařství Biondi Santi je dnes synonymní s tímto věhlasným vínem, které přichází na trh až ve čtvrtém roce svého života (Riserva v pátém) a od 80. roku minulého století nese jako první italské víno označení DOCG. Brunello dnes produkuje přes 200 vinařství a poptávka zcela převyšuje nabídku.

Výrobce	Tenuta Caparzo
Kód produktu	1039060
EAN	8002793006438

Víno má krásnou rubínovou barvu s mohutnou vůní připomínající přezrálého červeného ovoce, tabáku a čokolády. Díky zrání v dubovém sudu je chuť lehce vanilková, připomíná džem z lesního ovoce. Dochuť je slouhá a sametová. Brunello di Montalcino se na patře prezentuje svou úchvatnou ovocnou kyselostí, nádherně svěží a živou. Vychutnejte si toto červené víno z Itálie ideálně temperované při teplotě 15 - 18°C jako doprovodné víno s červenou cibulí plněnou kuskusem a meruňkami, špenátovým gratinem s mandlemi nebo kořeněným kari s jehněčím.

Dostupnost na hlavním skladě: nedostupné

Parametry

Země původu	Itálie
Chuť	suché
Barva	bílá
Objem	750 ml