

Gaja Brunello Pieve Santa Restituta 0.75l

» Vína



GAJA

Kód produktu

I0301741

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

Část hroznů pochází z vinic používaných ve vínech Rennina a Sugarille a část z 9 hektarů vinic poblíž vesnice Torrenieri, severovýchodně od Montalcina. Půda v Torrenieri je směsí jílu, píseku a tufu, zatímco v půdě v Rennina a Sugarille je velký podíl jílu a vápence.

Hluboká granátovo-rubínová barva a velmi vysoká viskozita slibuje klasické víno vynikající kvality. Vůně tento příslib podporuje intenzivním aroma třešní, zralého černého ovoce, bylin a lehké zemitosti. Je velmi intenzivní a komplexní, dominují zde tóny třešní a brusinek, které doplňují svěží podtóny máty a grafitu. Chuť poskytuje intenzivní tóny černého a červeného ovoce, koření, bylinek a lesních květín. Je plná a robustní a můžeme zde najít tóny višňového džemu, lesních jahod a kompotovaných brusinek. Víno je velmi dobře strukturované, má skvělou kyselinu, která se dokonale snoubí se zralými tříslovinami. Dlouhotrvající závěr poskytuje závěrečnou nabídku bohatých tůň a čokolády.

Víno se hodí k bohatým pokrmům z hovězího masa, zvěřině, zvěřině, pečeným masům a silným sýrům.

Díky pozornosti, kterou vinařství věnuje detailům při výrobě svých vín, je toto víno tak dobré. Ručně sklizené hrozny kvasí v nerezových kádích po dobu čtyř týdnů. Poté zraje 12 měsíců v nových a starých dubových sudech a následně dalších 12 měsíců v láhvi před uvedením na trh.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Gaja Brunello Pieve Santa Restituta 0.75l

» Vína

Popis

Rodina Gaja získala panství Pieve Santa Restituta v roce 1994. Nachází se na jihozápadě apelace Brunello di Montalcino a zahrnuje 40 akrů vinic. Název pochází od kostela Santa Restituta, který se na pozemku nachází. Rodina jej nechala krásně zrestaurovat a nyní tvoří námět na etiketách vín. Rodina nyní získala také dalších 25 hektarů v severovýchodní části apelace a vybudovala zde nejmodernější vinařské zařízení a podzemní sklep, který snižuje dopad na životní prostředí - téma, které je rodině velmi blízké. V roce 1994 získal Angelo Gaja své první vinařství v Toskánsku - Pieve Santa Restituta v Montalcinu. Toto malé toskánské městečko je obklopeno kopci a hlubokými lesy. Ve spojení s nadmořskou výškou a vlhkostí půdy tak vzniklo ideální prostředí pro pěstování odrůdy Sangiovese. Vinařství Pieve Santa Restituta ze 40 akrů vinic produkuje dvě Brunella di Montalcino - Sugarille a Renina. Rennina je vzhledem k poněkud bohatší půdě jemnější, s méně taniny než Sugarille, s vůní zralého ovoce, přecházející až ve vůni rozkvetlých květů a koření, sametovou chutí a neustupujícím dozvukem. Naproti tomu Sugarille pochází z vinic s jílovitou půdou, se svahy směřujícími k jihu, čímž dostává výrazně silný charakter. Ve svém mládí je více upjaté a zavřené než Rennina, ale po 5-7 letech odhalí díky své struktuře komplexnost a vyváženost. Těžko si lze představit větší vinařský pojem z Itálie než jméno Gaja. Proslavené vinařství založil Giovanni Gaja v roce 1859 a po čtyři generace zůstalo výhradně ve vlastnictví rodiny. V současnosti je majitelem Angelo Gaja, vlastní 250 akrů vinic v piemontských regionech Barbaresco a Barolo a dnes také v Toskánsku. Angelo vystudoval francouzskou vinařskou školu a byl prvním vinařem, který začal v Piemontu experimentovat s „barikovými“ sudy. Od začátku se soustředil na co nejvyšší kvalitu svých vín, díky čemuž se značka Gaja stala synonymem luxusu a prestiže.

Hlavní parametry

Značka	Pieve Santa Restituta
Druh	toskánské aristokratické víno Brunello
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2012
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Gaja Winery, Via Torino 5, 12050 Barbaresco (CN), 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.