



## CONTI COSTANTI Vermiglio Rosso di Montalcino DOC

Panství knížat Costanti se rozkládá na 25ti hektarech, přičemž 10 hektarů tvoří vinice. Zbylé plochy jsou osázeny olivovníky a lesy. Nadmořská výška vinic je od 330 do 440 m.n.m., se severovýchodní expozicí v Montalcinu. Jedinou vysazenou odrůdou je Sangiovese a stáří keřů je v průměru 35 let. Půda je bohatá na typické složky břidlice „galestro“. Hustota výsadby keřů se pohybuje od 3333 do 5500 keřů na hektar.

Knížecí rod Costanti pochází ze Sieny z 15tého století. Podíleli se na založení svobodného městského státu Siena. Giovanni Costanti byl od roku 1506 rektorem sienské univerzity a rodinný erb stále zdobí místní rektorát. Jeho syn Scipio Costanti se v bitvách zasadil o udržení Montalcina pod Sienou a za tyto služby získal významné panství v Montalcinu. Tak začíná vinařská tradice rodiny. Následně Tito Costanti označuje své víno od ročníku 1865 jako Brunello a patří mezi první vinaře Montalcina, kteří uvedli název „Brunello“ na etiketu. Vinařství nyní s velkou pečlivostí a respektem pro tradici vede Andrea Costanti, který svá vína tvoří v duchu absolutního tradicionalismu. V jeho vínech se zrcadí severovýchodní expozice Montalcina a vysoká nadmořská výška poloh s dobrou ventilací.

*„Vína Conti Costanti jsou tradiční a klasická. Delikátní, vyvážená bez zbytečné opulence, bez touhy po umělém zkrášlení. Jsou hluboká, smyslná, perzistentní. Vína autentická a nadčasová, která nepodléhají žádným módním trendům napříč stoletími“.*

Jiří Markuzzi



### Vermiglio Rosso di Montalcino DOC

|         |                                                                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odrůda  | Sangiovese 100%                                                                                                                     |
| Vinice  | Colle Al Matrichese, severo-východní expozice, 330 - 440 m.n.m.                                                                     |
| Půda    | Galestro, zvětralá břidlice                                                                                                         |
| Kvašení | spontánní, nerezové tanky, rmutace 15 dní                                                                                           |
| Zrání   | 2 roky ve velkých sudech ze slavonského dubu bez číření a filtrací                                                                  |
| Barva   | Plná, granátová s pevnou viskozitou                                                                                                 |
| Vůně    | Mnohovrstevná, jemná, komplexní, delikátní s tóny vyzrálých višní, třešní a hořké čokolády.                                         |
| Chuť    | Plná, dlouhá, elegantní se suchým závěrem a pevnou tříslovinou<br>Rafinované víno pro znalce a milovníky tradičních klasických vín. |
| Servis  | 18°C, rozdýchat v karafě, sklenice burgundského typu balon<br>Pečená a grilovaná červená masa, zvěřina, vyzrálé sýry                |