

Pietradonice



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Cabernet Sauvignon
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 94 pkt, Robert Parker 93 pkt, James Suckling 95 pkt

Aromat:

Ciemnoczerwony kolor z fioletowym odcieniem. Potężne aromaty ciemnej wiśni, tytoniu i oliwek, pod koniec mineralne nuty.

Smak:

W ustach wielka moc, dojrzałe ciemne owoce, świetnie zbalansowane. Eleganckie i długotrwałe na finiszu.

Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia

Więcej informacji:

W ustach wielka moc, dojrzałe ciemne owoce, świetnie zbalansowane. Eleganckie i długotrwałe na finiszu. Wskazana dekantacja. Dojrzewanie 19 miesięcy w dębowej beczce i 6 miesięcy w butelce. Potencjał starzenia: 10-15 lat

Casanova di Neri

Casanova di Neri

Giovanni Neri nabył w 1971 roku duży majątek w pobliżu Montalcino. Nazwał go **Casanova di Neri**. Pierwsze lata poświęcił na poszukiwanie gruntów, które miały rodzić najlepszej jakości winogrona. Postanowił utrzymać niską wydajność - na poziomie 40 hl z hektara - aby tworzyć wina wyjątkowo ekstraktywne. W procesie winifikacji duże znaczenie zawsze miał i ma do dzisiaj dobór beczek do starzenia oraz produkcja z najwyższym poszanowaniem dla tradycyjnych metod. Obecnie powierzchnia upraw winorośli obejmuje 63 ha, na które składa się 7 winnic leżących w różnych częściach apelacji Montalcino. Wina Casanova di Neri należą do grupy najwyższej ocenianych win na świecie. Winnica jest znana głównie z produkcji rewelacyjnego Brunello a także wybitnego Cabernet Sauvignon

Brunello "Tenuta Nuova" znalazło się na liście "100 najlepszych win na świecie" ogłoszonej przez Wine Spectator a Robert Parker za rocznik 2010 tego wina przyznał najwyższą notę 100 pkt.

" Jest jedna rzecz, z której jesteśmy dumni i której jesteśmy naprawdę pewni - to nasze winnice, ich jakość i historia."

Giovanni Neri