

## Rosso di Montalcino



|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| KRAJ                  | Włochy                  |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 16.00 st.C              |
| REGION                | Toskania                |
| APELACJA              | Rosso di Montalcino DOC |
| SZCZEP                | Sangiovese              |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU    | 13,0 %                  |
| RODZAJ                | Wytrawne                |
| KOLOR                 | Czerwone                |
| POJEMNOŚĆ             | 750 ml                  |

### Aromat:

Świeży i wyrazisty aromat czerwonych owoców, takich jak wiśnie, maliny i czerwone porzeczki, uzupełniony delikatnymi nutami kwiatowymi. Całość jest elegancka, subtelna i harmonijna.

### Smak:

Pełny i soczysty smak z dominacją czerwonych owoców. Wino jest eleganckie, dobrze zbudowane, z gęstą strukturą tanin, przyjemną świeżością oraz długim, harmonijnym finiszem.

### Potrawy:

Risotto z grzybami, sery twarde starzone, steki

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