

Tenuta Nuova



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Brunello di Mont. DOCG
SZCZEP	Sangiovese
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z granatowymi refleksami. Niezwykle intensywne aromaty czerwonych owoców, ciasta, chleba, śliwek wędzonych owiniętych boczkiem z nutą smoły i dymu.

Smak:

W ustach eksplozja smaków dojrzałych wiśni i konfitur śliwkowych z delikatnymi wędzonymi i mineralnymi nutami. Jędrne i delikatnie pikantne. Niezwykła harmonia i elegancja. Miękkie aksamitne taniny na długotrwałym finiszu.

Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz wieprzowy, karkówka pieczona

Więcej informacji:

Wskazana dekantacja. Dojrzewanie 30 miesięcy w dębowej beczce i 18 miesięcy w butelce. Potencjał starzenia: 10-15 lat

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