

## Tenuta Nuova 2018

<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### **Aromat:**

Głęboki rubinowy kolor z granatowymi refleksami. W ustach eksplozja smaków dojrzałych wiśni i konfitur śliwkowych, z delikatnymi wędzonymi nutami. Jędrne, delikatnie pikantne. Niezwykła harmonia i elegancja.

### **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:**

Bistecca alla fiorentina

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 najwyżej 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