Rosso di Montalcino



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Rosso di Montalcino DOC
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Rubinowy kolor z refleksami granatu. Aromaty wiśni maraschino, fiołków i czerwonych owoców.

Smak:

W ustach wielka finezja, delikatność i elegancja. Miękkie taniny na finiszu. ”Młode Brunello” doskonałej jakości. Wskazana dekantacja.

Potrawy:

Risotto z grzybami, sery twarde starzone, steki

Casanova di Neri

Giovanni Neri nabył w 1971 roku duży mają tek 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 starzeni a 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 j esteśmy dumni i której jesteśmy naprawdę pewni – to nasze winnice, ich jakość i historia.\"

Giovanni Neri