

## Cerretalto 2015



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	18.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Brunello di Mont. DOCG
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Ciemny rubinowy kolor. Piękne aromaty czarnej wiśni, przypraw, suszonych ziół, goździków, tytoniu, mokrej ziemi i białej trufli.

### Smak:

Na podniebieniu jedwabista i gładka tekstura, wyraziste smaki czarnej porzeczki, wiśni z nutą drewna. Żywiłowe i wspaniałe wino, o bogatej konsystencji.

### Potrawy:

Boeuf bourguignon, comber jagnięcy, sery pleśniowe białe

## Więcej informacji:

Wskazana dekantacja. Dojrzewanie 31 miesięcy w dębowej beczce i 30 miesięcy w butelce. Po zabutelkowaniu, zanim wino trafi do sprzedaży, 6 lat leżakuje w piwnicach. Cerretoalto jest produkowane tylko w latach maksymalnej jakości winogron.

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