

Rosso di Montalcino



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Włochy
MAKSYMALNA TEMPERATURA	18
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
APELACJA	Rosso di Montalcino DOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Aromat świeżych czerwonych owoców – wiśni, malin i porzeczek – przeplata się z delikatnymi nutami kwiatowymi. W smaku wino jest pełne, eleganckie i soczyste, z wyraźnymi taninami, dobrą strukturą oraz długim, harmonijnym finiszem.

Potrawy:

Risotto z grzybami, sery twarde starzone, steki

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