VININOVA

Etichetta Bianca

KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Brunello di Montalcino DOCG
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 95 pkt, James Suckling 93 pkt

Aromat:

Aromat drobnych czerwonych owoców, jeżyn i leśnych jagód łączy się z nutami liścia laurowego, szałwii oraz jagód jałowca. Bukiet jest głęboki, elegancki i subtelnie korzenny.

Smak:

Soczysty, pełny i elegancki smak z doskonale zintegrowanymi taninami. Zwarta struktura, wyraźna intensywność oraz długi, liniowy finisz podkreślają korzenny charakter i klasę wina.

Potrawy:

Comber z jelenia, gulasz jagnięcy, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Wskazana dekantacja. Dojrzewanie 42 miesiące w dębowej beczce i 6 miesięcy w butelce. Potencjał starzenia: 10 lat

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