

IR Rosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Sant` Antimo DOC
SZCZEP	Sangiovese , Colorino
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny rubinowy kolor. Zapachy fiołków, dzięki wiśni i czerwonych owoców.

Smak:

W ustach atrakcyjne nuty ciemnej wiśni, dymu, ziemi i smoły. Obfite, z niezwykłą głębią, świetnie zbudowane, wyraziste, łatwe do picia, z długotrwałym słodkawym finiszem. Wskazana dekantacja.

Potrawy:

Kofty jagnięce, risotto z grzybami

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 rodić 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