

Rosso di Montalcino



KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
APELACJA	Rosso di Montalcino DOC
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5%
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750

Potrawy:

Sery twarde starzone, steki, risotto z grzybami

Więcej informacji:

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. Dojrzewanie 15 miesięcy w dębowej beczce. Potencjał starzenia: 10 lat

Potrawy:

Toskańskie wędliny i sery, gulasze, makarony z mięsnymi sosami

Nagrody:

Wine Spectator 90 pkt

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