

## Rosso di Montalcino



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 90 pkt

### Aromat:

Aromaty wiśni maraschino, fiołków i czerwonych owoców.

### Smak:

W ustach wielka finezja, delikatność i elegancja. Miękkie taniny na finiszu.

### Potrawy:

Makaron bolognese, gulasz wieprzowy

## 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