

Giovanni Neri



KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
APELACJA	Rosso di Montalcino DOC
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750

Aromat:

Jaskrawoczerwony kolor. Wśród aromatów czerwonych owoców najbardziej wybija się truskawka.

Smak:

Na podniebieniu długość i smak idą w parze, wsparte energiczną tanią i żywą kwasowością.

Potrawy:

Comber z jelenia, makaron ragu

Więcej informacji:

Giovanni Neri to nowe wino Casanova di Neri, dedykowane założycielowi z okazji 50-lecia posiadłości. Wyjątkowe wino, które szanuje filozofię i styl Casanova di Neri, które wciąż są takie same jak pięćdziesiąt lat temu. Giovanni neri to wyraz Sangiovese, który pochodzi z winnicy o wspaniałej ekspozycji, wyjątkowej glebie i czterdziestopięcioletniej winorośli. Bajeczne Rosso di Montalcino do spróbowania teraz, ale za kilka lat da to, co najlepsze.

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