

Rosso di Montalcino



POTENCJAŁ

LEŻAKOWANIA 5-7 lat

KRAJ

Włochy

MINIMALNA

TEMPERATURA 16.00 st.C

MAKSYMALNA

TEMPERATURA 18

APELACJA

Rosso di Montalcino DOC

ZAWARTOŚĆ

ALKOHOLU 13,5 %

KOLOR

Czerwone

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

Potrawy:

Sery twarde starzone, steki, risotto z grzybami

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 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 jesteśmy dumni i której jesteśmy naprawdę pewni - to nasze winnice, ich jakość i historia."

Giovanni Neri