



Rosso di Montalcino - 2012

Produtor: Casanova di Neri

Extremamente complexo, o vinho se abre em camadas – começa com aromas de frutas escuras, que vão evoluindo para café, especiarias, caixa de charuto, couro e tabaco. Uma pitada das notas de frutas passas e amoras surgem no nariz, mas ganham força no paladar, onde se transformam em maciez. O vinho é muito bem estruturado, perfeito para harmonizar com pratos substanciosos e intensos de sabor. Um baita exemplar de Rosso di Montalcino.

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em barril de carvalho
+ 6 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor rubi intenso/granada

Olfativo: Aromas de frutas escuras maduras, café, caixa de especiarias, couro e tabaco

Gustativo: Framboesa e cereja, mineral e tabaco

Harmonização: Carré de cordeiro com polenta trufada, fondue de queijo ou tábua de embutidos

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5anos

Produtor

Fundada em 1971 por Giovanni Neri, a vinícola Casanova di Neri, hoje a principal vinícola da região, começou como uma propriedade familiar a leste da cidade de Montalcino. Foi em 1991 que Giovanni passou os cuidados da vinícola para seu filho Giacomo, quem começou o projeto de expansão da vinícola – em busca dos melhores vinhedos para a produção de Brunello di Montalcino -, que atualmente conta com mais de 500 hectares distribuídos em 63 vinhedos, além de 20 olivais.