



## 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.