



## Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG, Tenuta Cери

Un classique méconnu s'illustre

### Beschreibung:

Malgré toute sa tradition, Carmignano est une région peu considérée dans le fascinant paysage viticole de la Toscane. Les voisins sont célèbres, la production est petite, on boit beaucoup sur place. C'est ce qui a dérangé le viticulteur Eduardo Cери. À l'origine, les raisins du domaine étaient vendus, mais Edoardo a reconnu le potentiel et a convaincu son père de produire ses propres vins. Depuis, les choses vont de mieux en mieux, Edoardo brûle d'envie d'établir Carmignano aux côtés du Chianti et du Brunello.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, accents grenat. Nez complexe et généreux aux notes de groseilles rouges et de mûres, sur des touches de lavande, d'épices exotiques et un peu de moka. L'attaque veloutée fait place à un fruité impressionnant de sangiovese et de cabernet sauvignon, soutenu par de belles épices et des pointes balsamiques, les tannins sont mûrs, souples et parfaitement intégrés; un fruit limpide mène à une finale persistante et particulièrement dynamique.

### Accompagne idéalement:

Découvrez une harmonie aromatique avec filet de bœuf grillé, carré d'agneau braisé, polenta poêlée aux champignons, la Bistecca alla Fiorentina toscane, une ribollita savoureuse et épaule de porc délicate.

### Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

|                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                                 |
| <b>Sous-région:</b>    | Carm                                   |
| <b>Produzent:</b>      | Tenuta Cери                            |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique                    |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio. Certification bio: CH-BIO-006     |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5%                                  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1395723                                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG  
Tenuta Ceri

|                     |                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                               |
| <b>Notation:</b>    | Score 18.5/20                                                                                                        |
| <b>Cépage(s):</b>   | 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon                                                                               |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006                                                                                   |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                                                                |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |