



## Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG, Tenuta Ceri

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 Ceri. 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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Carm

**Produzent:** Tenuta Ceri

**Elevage:** 12 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1395722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG  
Tenuta Ceri

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Vinum 92/20, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.