



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.

Accompagnement 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 épau 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

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