



## Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

Edoardo Ceri porte Carmignano à un nouveau niveau

### **Beschreibung:**

Le jeune viticulteur Edoardo Ceri, ambitieux et très doué, brûle d'envie d'établir Carmignano aux côtés du Chianti et du Brunello. Les premières mentions élogieuses dans le célèbre guide Gambero Rosso ou chez Doctor Wine l'encouragent dans sa voie. Son secret réside dans le sol, un mélange d'ardoise et d'argile qui permet aux cépages cabernet d'exprimer toute leur finesse.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet est marqué par des notes de fruits et de torréfaction, cassis, et framboise, eucalyptus, chocolat au lait et moka. Les baies noires dominent en bouche, sur un soupçon de zeste d'orange et une minéralité saline, superbes tannins, denses et expressifs en soutien; délicates épices dans la finale d'une superbe longueur qui promet un magnifique potentiel de garde.

### **Accompagne idéalement:**

Des steaks de bœuf puissants mettent en valeur les arômes veloutés du vin. Des côtelettes d'agneau juteuses complètent les nuances subtiles de gibier. Un risotto aux champignons aromatique offre une option végétarienne. Un ragù de sanglier maison avec pappardelle apporte l'authenticité régionale.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Toscane

**Produzent:** Tenuta Ceri

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**Artikelnummer:** 1395820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Le Barze

Rosso Toscana IGT  
Tenuta Ceri

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Doctor Wine 93/100, International Wine and Spirit Competition bronze/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.