



L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva, Tenuta Ceri

Un candidat de choix dans une dégustation à l'aveugle de Brunello

Beschreibung:

Cette Riserva est la fierté du domaine Tenuta Ceri, un Sangiovese presque pur issu de vieilles vignes, qui n'existe que dans les meilleures années. L'Arrendevole est un véritable vin modèle et un exemple des qualités grandioses qui proviennent désormais de Carmignano, un paysage viticole toscan encore peu considéré, mais d'autant plus fascinant. Le jeune viticulteur Edoardo Ceri brûle d'envie d'établir Carmignano aux côtés du Chianti et du Brunello.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant, reflets grenat. Elégant nez de framboise et de fraise des bois, sur des touches d'épices, de chocolat crémant et de raisins de Corinthe. L'attaque fluide se développe peu à peu, arômes soyeux de fruits des bois opulents et d'épices douces, qui vient souligner une jolie fraîcheur, magnifique équilibre, tannins mûrs et souples; délicates notes minérales dans une finale particulièrement longue.

Accompagne idéalement:

Les compagnons parfaits de ce vin sont le parmesan affiné au miel, les côtelettes d'agneau grillées, les aubergines rôties aux tomates et au basilic, la saltimbocca alla romana, le pecorino à la confiture de figues et les pici au ragù de sanglier.

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

Carm

Sous-région: Carm

Tenuta Ceri

Produzent: Tenuta Ceri

12 Mois en Foudre

Elevage: Traditionnelle

Viticulture: Traditionnelle

15.0%

Vol. alcool: 15.0%

jusqu'en 2040

A boire: jusqu'en 2040

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

Artikelnummer: 1395920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva
Tenuta Ceri

Herkunft:

Italie

Notation:

Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 96/100, Score
19.5/20

Cépage(s):

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

A boire:

jusqu'en 2040

Weinbau:

Traditionnelle

Elevage:

12 Mois en Foudre

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.