



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. Élégant 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, que 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
Sous-région:	Carm
Produzent:	Tenuta Ceri
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
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.