



Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG, Tenuta Ceri

Un classico sconosciuto che fa centro

Beschreibung:

Per tutta la sua tradizione, Carmignano è una regione poco nota nell'affascinante paesaggio vinicolo della Toscana. I suoi vicini sono famosi, la produzione è piccola e molto viene bevuto localmente. Questo è stato un problema per l'enologo Eduardo Ceri. Inizialmente l'uva della cantina veniva venduta, ma Edoardo ne riconobbe il potenziale e convinse il padre a produrre i propri vini. Da allora, le cose sono migliorate ed Edoardo è appassionato del suo obiettivo di affermare il Carmignano accanto al Chianti e al Brunello.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, con riflessi granati. Naso lussuoso e sfaccettato, con sentori di ribes rosso, more, ma anche lavanda e alcune spezie esotiche, per finire con una nota di moka. Attacco vellutato, seguito da un impressionante frutto di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, sostenuto da una giusta speziatura e alcuni accenti balsamici, i tannini sono maturi, dolci e perfettamente integrati; un frutto cristallino conduce al finale persistente e decisamente dinamico.

Ideale con:

Provate l'armonia aromatica con il filetto di manzo alla griglia, il brasato di agnello, la polenta frita con i funghi, la bistecca toscana alla fiorentina, la ribollita saporita e la tenera spalla di maiale.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Carm

Produsent: Tenuta Ceri

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1395723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.