



## Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

Edoardo Ceri porta il Carmignano a un nuovo livello

### **Beschreibung:**

Il giovane, ambizioso e talentuoso enologo Edoardo Ceri è appassionato del suo obiettivo di affermare il Carmignano accanto al Chianti e al Brunello. Le prime menzioni d'onore nella rinomata guida dei vini Gambero Rosso o Doctor Wine lo incoraggiano nel suo percorso. Il suo Le Barze è un vino toscano pieno di eleganza, finezza e freschezza; il suo segreto sta nel terreno, una miscela di ardesia e argilla che conferisce una grande sottigliezza alle viti di Cabernet in particolare.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso, con bordi leggermente schiariti. Un bouquet caratterizzato da aromi fruttati e tostati, ribes nero, lamponi, eucalipto, cioccolato al latte e moka. Al palato dominano i frutti di bosco neri, con un tocco di scorza d'arancia e una mineralità salina, sostenuti da tannini magnifici, densi ed espressivi; il finale rivela una delicata speziatura e una grande lunghezza, che promette un brillante potenziale di invecchiamento.

### **Ideale con:**

Le potenti bistecche di manzo esaltano gli aromi vellutati del vino. Le succose costole di agnello completano le sottili sfumature della selvaggina. Un risotto aromatico ai funghi offre un'opzione vegetariana. Un ragù di cinghiale fatto in casa con pappardelle aggiunge autenticità regionale.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produttore:** Tenuta Ceri

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**Artikelnummer:** 1395820

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Le Barze

Rosso Toscana IGT  
Tenuta Ceri

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Doctor Wine 93/100, International Wine and Spirit Competition bronze/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
**Da bere:** da subito fino al 2038  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.