



L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva, Tenuta Ceri

Un candidato caldo in una degustazione alla cieca di Brunello

Beschreibung:

Questa Riserva è il fiore all'occhiello dell'azienda Tenuta Ceri, un Sangiovese quasi in purezza proveniente da vecchie vigne e disponibile solo nelle annate migliori. L'Arrendevole è un vero e proprio vino da esposizione e un esempio delle grandiose qualità che stanno arrivando da Carmignano, una regione vinicola ancora poco conosciuta ma tanto più affascinante della Toscana. Il giovane enologo Edoardo Ceri persegue con passione l'obiettivo di affermare il Carmignano accanto al Chianti e al Brunello.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante, riflessi granati. Note molto nobili di lamponi e fragoline di bosco, aromi speziati, cioccolato al crémant e uvetta. Attacco morbido che si sviluppa gradualmente, un palato setoso con opulenti frutti di bosco e spezie dolci, sostenuto da una freschezza adeguata, fantastico equilibrio e avvolto da tannini maturi e morbidi; delicate note minerali nel finale decisamente lungo.

Ideale con:

Abbinamenti perfetti per questo vino sono il parmigiano stagionato con il miele, le costole di agnello alla griglia, le melanzane arrostate con pomodori e basilico, i saltimbocca alla romana, il pecorino con la marmellata di fichi e i picci al ragù di cinghiale.

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: Carm

Produttore: Tenuta Ceri

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

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

Artikelnummer: 1395920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.