



Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG 2016

Casanova di Neri

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Casanova di Neri Montalcino
Classification	DOCG
Expansion	36 mois en barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 21 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	15005716

Commentaires

Le Cerretalto est issu de la sélection des raisins d'un vignoble qui, comme les gradins d'un amphithéâtre naturel, s'accrochait à un versant surplombant le torrent Asso.

Recommandation culinaire

Un grand vin pour accompagner des plats riches comme le gibier, les rôtis et les fromages affinés.

Notes de dégustation

Pourpre profond, reflets sombres. Bouquet extrêmement concentré, framboisiers, bois noirs, malt foncé, une belle douceur sèche de Sangiovese qui se mêle à un

profond parfum de terroir. Bouche compacte, tanins mûrs, charisme royal, beaucoup d'arômes de fruits chauds avec des notes de fruits secs, encore forts à l'intérieur, soutenant le grand potentiel.