



## Pietradonice IGT Rosso Toscana 2018

### Casanova di Neri

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Casanova di Neri Montalcino
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	18 mois en barriques
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 18 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Numéro d'article</b>	15006718

### Commentaires

Le nom Pietradonice provient du sol sur lequel poussent les vignes, qui est riche en ces pierres. Pour ce vin, nous utilisons exclusivement des raisins de cabernet sauvignon : c'est presque un pari et cela donne un produit qui reflète parfaitement le goût du sol et de ses pierres. Ajoutez à cela une très faible production par cépage et le facteur climatique, et nous pouvons le classer - avec une certaine fierté - comme le vin qui représente Casanova di Neri de manière vraiment concrète. Pietradonice réussit à combiner l'ouverture sur le marché international avec la tradition locale ... et au final, c'est toute la personnalité de Montalcino qui se révèle.

### Recommandation culinaire

Un accompagnement élégant aux plats d'agneau, de jarret de veau, de bistecca fiorentina et de fromages aromatiques.

### Notes de dégustation

Pietradonice se présente dans une violette rubis puissante, son bouquet présente d'abord des notes minérales de tabac et d'olive, suivies d'un fruit croquant de cerise noire. Des notes de fruits noirs riches et très concises qui s'étalent joliment et avec une bonne pression.