Pietradonice IGT Rosso Toscana 2020

Casanova di Neri

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Toscana
Produttore	Casanova di Neri Montalcino
Classificazione	IGT
Maturazione	18 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon 100 %
Articolo n.	15006720

Annotazioni

Il nome Pietradonice deriva dal terreno su cui crescono le viti, ricco di queste pietre. Per questo vino vengono utilizzate solo uve Cabernet Sauvignon: è quasi una scommessa e il risultato è un prodotto che riflette perfettamente il gusto del terreno e delle sue pietre. Se a questo si aggiunge una produzione per ceppo molto bassa e il fattore climatico, possiamo classificarlo - con un certo orgoglio - come il vino che rappresenta Casanova di Neri in modo davvero concreto. Pietradonice riesce a coniugare l'apertura al mercato internazionale con la tradizione locale... e alla fine viene fuori tutta la personalità di Montalcino.

Abbinamenti

Si accompagna elegantemente a piatti a base di agnello, stinchi di vitello, bistecca fiorentina e formaggi aromatici.

Note di degustazione

Pietradonice si presenta in un potente rubino violaceo, il suo profumo inizialmente con note minerali di tabacco e oliva, seguite da un frutto croccante di ciliegia scura.

Note di frutta scura ricche e molto concise che si diffondono magnificamente e con buona pressione.