



Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG 2016

Casanova di Neri

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Toscana |
| Produzent | Casanova di Neri Montalcino |
| Klassifizierung | DOCG |
| Ausbau | 36 Monate Barrique |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2016 |
| Genussphase | bis 21 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20°C |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Traubensorten | Sangiovese 100 % |
| Artikel-Nr | 15005716 |

Bemerkungen

Der Cerretalto wird aus der Selektion von Trauben eines Weinbergs gewonnen, der sich wie die Zuschauerränge eines natürlichen Amphitheatere an einen Abhang über dem Wildbach Asso schmiegt.

Passt zu

Ein grosser Wein für gehaltvolle Speisen wie Wild, Braten, und gereiftem Käse.

Degustationsnotizen

Tiefes Purpur, dunkle Reflexe. Gewaltig konzentriertes Bouquet, Himbeerstauden, schwarze Hölzer, dunkles Malz, eine schöne trockene Sangiovese-Süsse, die sich mit tiefgründigem Terroirparfüm vermischt. Kompakter Gaumen, reife Tannine, königliche Ausstrahlung, viel warme Fruchtaromatik mit Dörrfruchtanklängen, innen noch kräftig, das grossartige Potenzial unterstützend.