

VALENTIN WINE

Rosso di Montalcino DOC

Rosso di Montalcino 2023 Casanova di Neri

CHF 31.00

- 75cl
- 14.5%
- Toscana
- Sangiovese
- AN 24617523

Vinifikation
12 Monate im grossen Holzfass.

Degustationsnotiz Nase
reife Kirschen, Pflaumen, Mandeln, feine Kräuternote.

Degustationsnotiz Gaumen
sehr schöner Trinkfluss, gute Harmonie, die Tannine sind weich und geschmeidig, saftiger Abgang.

Passt zu
jungem Käse, Pasta, kräftigem Geflügel.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Produzent
Der Betrieb wurde 1971 von Giovanni Neri gegründet und findet seine starke Seite weiterhin in der familiären Leitung und den kleinen Zahlen. Die Leidenschaft und Kompetenz von Giacomo haben, zusammen mit den 55 Hektar Weinbergen in den besten Lagen von Montalcino, die Produktion von einzigartigen Weinen mit aussergewöhnlicher Persönlichkeit ermöglicht. Ein Beispiel dafür ist der Brunello Tenuta Nuova, der sich mit dem Jahrgang 2001 auf dem ersten Platz in der Klassifizierung der Top 100 der amerikanischen Fachzeitschrift Wine Spectator platziert hat um dann mit dem Jahrgang 2006, durch die Bewertung von 100 Punkten von James Suckling, die Höchstnote zu erreichen.

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



Rosso di Montalcino 2023 Casanova di Neri

Subregion

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.