

Rosso di Montalcino, Casanova di Neri, DOC 2019

Iseloomustus

Rosso di Montalcino veini loomisel oli veinimeistri eesmärgiks luua 100% Sangiovese viinamarjadest valmistatud vein, mis oleks kohe nauditav ja inimesed ei peaks ootama aastaid, et saaks nautida head veini. Vein küpseb tammevaatides 15- 18 kuud. Aroomis annavad tooni punased marjad, mille hulgast paistab silma kirss ja taustal on tunda vürtsikaid noote. Maitse on ümar ja siidine. Järelmaitse on väga pikk ja püsiv, mida toetab suurepärasest integreeritud happesus. |

Tarbimissoovitus

Sobib hästi koos pastaga lihakastmes, grillitud punase lihaga ja näiteks hautistega. |

Tootegrupp	VEIN
Päritolumaa	Itaalia
Piirkond	Toscana
Tootja	Casanova di Neri
Bränd	Casanova di Neri
Viinamari	Sangiovese
Stiil	Täidlane
Värvus	Punane
Maitse	Kuiv
Alkoholisisaldus	14,5%
Maht	75cl
EAN	8025862190333
Kogus kastis	6
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Toidusoovitus	Küpsed juustud , Pasta , Ulukiliha



