

Casanova di Neri Rosso di Montalcino 2020

75 cl 13.5%

Casanova di Neri Italien Toskana 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rosso di Montalcino aus 100% Sangiovese, der die Philosophie von Casanova di Neri widerspiegelt. Mit Aromen von Kirsche, Pflaume und roten Johannisbeeren, saftigem Anrunk und feinen Tanninen überzeugt er durch Harmonie und Komplexität.

Servierempfehlung

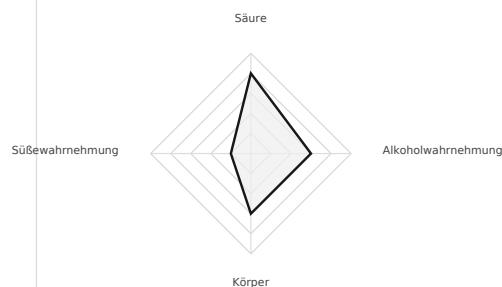
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Pasta mit Fleischsaucen, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den sofortigen Genuss oder kurze Lagerung.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Feinkörnig
Textur	Saftig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Elegant, Komplex, Lebendig
------	---

Aromatik

Erdige Noten	Erdig
Florale Noten	Rose, Veilchen
Frucht	Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Schwarze Johannisbeere
Gewürze	Nelke

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Harmonisch, Elegant	Barrique	Barrique-Ausbau	Dekantieren	Kurz belüften	Speisenbegleitung	Pasta mit Tomatensauce, Grillgerichte, Schmorgerichte, Hartkäse
		Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Eichenfass	Glas	Bordeauxglas		
Länge	Lang			Serviertemperatur	Temperiert servieren		