



## Casanova di Neri, Brunello di Montalcino DOCG

- 2015 -

Land: Italië

Streek: Toscane

Appellatie: Brunello di Montalcino DOCG

Classificatie:



**Domein:** Casanova di Neri produceert met trots het witte label Brunello sinds 1978. Onze passie en liefde voor het land en onze eigen onderscheidende Sangiovese creëren een wijn die opvalt Door elegantie, finesse, hoge kwaliteit en lang bewaar potentieel.

**Oogst:** Er wordt met de hand geoogst. De oogst vindt plaats tussen 3 en 14 oktober.

**Vinificatie:** De selectie van de druiven voor en na het ontstelen gebeurt met de hand. Daarna volgt er een natuurlijk fermentatie zonder toevoeging van kunstmatige gist. De maceratie vindt plaats in een open Kegelvormige en temperatuur gecontroleerde omgeving. De fermentatie duur 23 dagen. Vervolgens rijpt de wijn nog gedurende 43 maanden op hout alvorens deze op de markt komt.

**Druivenras:** 100% Sangiovese.

**Proefnotitie:** De kleur is helder rood en heeft een intens bouquet van frisse jonge rode vruchten. In de mond is alles perfect gebalanceerd, van de levendige zuurgraad, de romigheid tot aan de zijdeachtige consistentie. De tannines zijn extreem fijn en precies. De afdronk lijkt dan ook eindeloos.

**Temperatuur:** 16-17 graden

