



Casanova di Neri



| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| VINO | FIGURANTI |
| DENOMINAZIONE | Brunello di Montalcino DOCG |
| ANNATA | 2011 |
| UVAGGIO | 100% Sangiovese |
| VENDEMMIA | Manuale a settembre 2011 |
| AFFINAMENTO IN BOTTE | 45 mesi |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | 6 mesi |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5° |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-17° |
| NOTE DI GIOVANNI NERI | |

Questo Brunello è un omaggio alla storia di Casanova di Neri di cui ben esprime il carattere e lo stile unico e riconoscibile dei suoi vini.

Le figure sul fronte della bottiglia sono una rivisitazione di una vecchia etichetta e arricchiscono la veste di un brunello unico prodotto da una selezione dei nostri vigneti acquistati negli ultimi anni e con la stessa passione e attenzione che mettiamo negli altri vini. Eleganza, finezza, pronta beva e capacità di lunga evoluzione in bottiglia sono le sue peculiarità ed esprimono appieno la filosofia e lo stile di Casanova di Neri.

L'andamento stagionale del 2011 con maggio, giugno e luglio freschi e con un agosto invece molto caldo ha portato ad un Brunello dai tannini fini ed eleganti. Rosso rubino con note floreali e di fragrante frutta rossa. Al palato offre freschezza combinata con tannini fini e levigati. Finale equilibrato di grande eleganza che fa capire fin da subito le buone potenzialità di quest'annata.

Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16°-17° aprendolo qualche ora prima oppure decantarlo con delicatezza.