



Casanova di Neri

Casanova di Neri



Italien

Toscana



Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018 Casanova di Neri

Weingut

Das Weingut Casanova di Neri wurde 1971 gegründet, als Giovanni Neri ein weitläufiges Landgut im Gemeindegebiet von Montalcino erwarb. Über die Jahre hinweg blieb die Familie immer ihrer Devise treu, nach Grundstücken zu suchen und dort Terrain zu erwerben, wo exzellente Bedingungen für den Anbau großer Weine vorlagen. Heute besitzt Casanova di Neri insgesamt etwa 36 ha Rebfläche, die sich auf vier Weinberge in ganz unterschiedlichen Lagen aufteilen: Der Weinberg "Pietradonice" liegt in Castelnuovo dell'Abate, "Le Cetine" in Sant'Angelo in Colle, il "Cerretalto" und "Fiesole" in der Nähe des Gutes Fiesole gegenüber von Montalcino. Mit der qualitativen Verbesserung der Trauben gingen auch ständige Verbesserungen in der Kellerei einher, die von der Weinherstellung bis zum Einsatz von Holzfässern unterschiedlicher Holzqualität und unterschiedlicher Größe reichten. Höchste Auszeichnungen, wie die schon fast regelmäßig vergebenen "Drei Gläser" im Gambero Rosso, zeigen, wie richtig dieser Weg ist.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese

Vinifizierung

Lese der vollreifen Trauben im Oktober, mehrfache Selektion, Maischegärung für 24 Tage, danach Ausbau im großen Holzfass

Sensorik

Moderner Brunello, Veilchen und Brombeeren, Cassis, Vanille, weiche Tannine, reife Säure

Passt gut zu

Bistecca Fiorentina, Lamm vom Grill

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

30 Monate in slowenischer Eiche ausgebaut, danach noch 1 Jahr auf der Flasche, man merkt die Sorgfalt, mit der dieser wunderschöne Brunello vinifiziert wurde.