# Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2017

Casanova di Neri

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Vino rosso |
| **Origine** | Italien, Toscana |
| **Produttore** | Casanova di Neri Montalcino |
| **Classificazione** | DOCG |
| **Maturazione** | Botte di legno grande 45 mesi |
| **Contenuto** | 75 cl |
| **Annata** | 2017 |
| **Conservazione** | fino a 18 anni |
| **Temperatura di servizio** | 18 - 20°C |
| **Contenuto alcolico** | 14.5 % |
| **Vitigni** | Sangiovese 100 % |
| **Articolo n.** | 15004717 |

## Annotazioni

Tenuta Nuova è un progetto di vigneto pionieristico e visionario che incarna la fede e la passione di Casanova di Neri. Tenuta Nuova significa nuova proprietà; Tenuta Nuova è un luogo dove nessuno ha mai piantato il Sangiovese prima d'ora; Tenuta Nuova è la volontà di Casanova di Neri di produrre un Brunello potente e bevibile, con un alto potenziale di invecchiamento. Il progetto è iniziato con lo studio dei vari microclimi locali e dei loro siti ottimali. Attraverso una ricerca meticolosa e appassionata, Casanova di Neri ha applicato le più sofisticate ricerche scientifiche per determinare i cloni, i portainnesti, le pratiche colturali, la densità di impianto per ettaro e tutte le possibili specificità per ottenere uve Sangiovese eccellenti.

## Note di degustazione

Rosso brillante e giovanile.Il profumo è potente e complesso, esprimendo tutti gli ingredienti di un'annata generosa come la 2017: fiori bianchi freschi, seguiti da sentori intensi e maturi di piccoli frutti come ciliegia e mora selvatica. Infine, rivela le rinfrescanti note balsamiche tipiche di ogni Tenuta Nuova. Al palato dispiega

rapidamente il suo carattere pieno, ricco e intenso. Anche in un’annata mediterranea come la 2017 il suo equilibrio è inconfondibile. La trama tannica si sposa perfettamente con l'acidità per un finale elegante e persistente.