



## Brunello di Montalcino DOCG 2018

Casanova di Neri

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italien, Toscana
<b>Producteur</b>	Casanova di Neri Montalcino
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	Grand tonneau en bois de 45 mois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 13 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Sangiovese 100 %
<b>Numéro d'article</b>	15003718

### Commentaires

Casanova di Neri est fier de produire du Brunello White Label depuis 1978. La passion et l'amour pour la terre et l'incontournable Sangiovese ont produit un vin caractérisé par l'élégance, la finesse, la haute qualité et le long potentiel de vieillissement.

### Notes de dégustation

Couleur rouge vif et intense. Au nez, la première impression est aérienne et citronnée. Au fur et à mesure du vin, des notes de fruits rouges émergent, notamment de cerise, de framboise et de cerise noire. La générosité du millésime 2017 s'exprime en bouche : les tanins sont doux et soyeux, équilibrés par une acidité feutrée qui incarne parfaitement l'énergie de ce millésime ensoleillé. La finale est longue et élégante, fraîche et harmonieuse.