



Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2018

Casanova di Neri

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Casanova di Neri Montalcino
Classification	DOCG
Expansion	Grand tonneau en bois de 45 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	15004718

Commentaires

Tenuta Nuova est un projet viticole révolutionnaire et visionnaire qui incarne la foi et la passion de Casanova di Neri. Tenuta Nuova signifie nouvelle possession ; Tenuta Nuova est un endroit où personne n'a jamais planté de Sangiovese ; Tenuta Nuova est le désir de Casanova di Neri de produire un Brunello puissant mais buvable avec un fort potentiel de garde. Le projet a commencé par l'étude des différents microclimats locaux et de leurs emplacements optimaux. Grâce à des recherches minutieuses et passionnées, Casanova di Neri a appliqué les études scientifiques les plus sophistiquées pour déterminer les clones, les porte-greffes, les pratiques culturales, la densité de plantation par hectare et toutes les particularités possibles afin d'obtenir d'excellents raisins Sangiovese.

Notes de dégustation

Rouge vif et jeune. Le bouquet est puissant et complexe, exprimant tous les ingrédients d'un millésime généreux comme 2017 : des fleurs blanches fraîches, suivies de parfums intenses et mûrs de petits fruits comme la cerise et la mûre sauvage. Enfin, il présente les notes balsamiques rafraîchissantes typiques de chaque Tenuta Nuova. En bouche, il développe rapidement son caractère plein, riche et intense. Même dans un millésime méditerranéen comme 2017, son équilibre est indubitable. La texture tannique se marie parfaitement à l'acidité et assure une finale élégante et persistante.