



Brunello di Montalcino DOCG 2018

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	2018
Conservazione	fino a 13 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Sangiovese 100 %
Articolo n.	15003718

Annotazioni

Casanova di Neri è orgogliosa di produrre Brunello White Label dal 1978. La passione e l'amore per la terra e per l'inconfondibile Sangiovese hanno prodotto un vino caratterizzato da eleganza, finezza, elevata qualità e lungo potenziale di invecchiamento.

Note di degustazione

Colore rosso brillante ed intenso. Al naso la prima impressione è eterea e agrumata. Con l'avanzare del vino emergono note di frutti rossi, in particolare ciliegia, lampone e amarena. La generosità dell'annata 2017 è evidente al palato: i tannini sono morbidi e setosi, bilanciati da un'acidità tenue che incarna perfettamente l'energia di questa annata solare. Il finale è lungo ed elegante, fresco ed armonico.