



## Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2018

Casanova di Neri

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Casanova di Neri Montalcino
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Botte di legno grande 45 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 18 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	15 %
<b>Vitigni</b>	Sangiovese
<b>Articolo n.</b>	15004718

### Annotazioni

Tenuta Nuova è un progetto di vigneto innovativo e visionario che incarna la fede e la passione di Casanova di Neri. Tenuta Nuova significa nuovo possesso; Tenuta Nuova è un luogo dove nessuno ha mai piantato Sangiovese; Tenuta Nuova nasce dal desiderio di Casanova di Neri di produrre un Brunello potente ma bevibile con un alto potenziale di invecchiamento. Il progetto è iniziato con lo studio dei diversi microclimi locali e delle loro posizioni ottimali. Attraverso un'attenta e appassionata ricerca, Casanova di Neri ha applicato i più sofisticati studi scientifici per determinare i cloni, i portainnesti, le pratiche colturali, la densità di impianto per ettaro e tutte le possibili peculiarità al fine di ottenere uve Sangiovese di eccellenza.

### 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, mostra le rinfrescanti note balsamiche tipiche di ogni Tenuta Nuova. Al palato sviluppa

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 e garantisce un finale elegante e persistente.