



Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2018

Casanova di Neri

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Casanova di Neri Montalcino
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	45 Monate grosses Holzfass
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Genussphase	bis 18 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Sangiovese
Artikel-Nr	15004718

Bemerkungen

Tenuta Nuova ist ein bahnbrechendes und visionäres Weinbergsprojekt, das den Glauben und die Leidenschaft von Casanova di Neri verkörpert. Tenuta Nuova bedeutet neuer Besitz; Tenuta Nuova ist ein Ort, an dem noch niemand Sangiovese angepflanzt hat; Tenuta Nuova ist der Wille von Casanova di Neri, einen kraftvollen und dennoch trinkbaren Brunello mit hohem Alterungspotenzial zu erzeugen. Das Projekt begann mit dem Studium der verschiedenen lokalen Mikroklimata und ihrer optimalen Lagen. Durch eine sorgfältige und leidenschaftliche Forschung hat Casanova di Neri die anspruchsvollsten wissenschaftlichen Untersuchungen angewandt, um die Klone, die Unterlagen, die Anbaupraktiken, die Pflanzdichte pro Hektar und alle möglichen Besonderheiten zu bestimmen, um ausgezeichnete Sangiovese-Trauben zu erhalten.

Degustationsnotizen

Helles und jugendliches Rot. Das Bouquet ist kraftvoll und komplex, wobei alle Zutaten eines großzügigen Jahrgangs wie 2017 zum Ausdruck kommen: frische weiße Blumen, gefolgt von intensiven und reifen Düften von kleinen Früchten wie Kirsche und wilde Brombeere. Schließlich zeigt er die erfrischenden balsamischen Noten, die

typisch für jede Tenuta Nuova sind. Am Gaumen entfaltet er schnell seinen vollen, reichhaltigen und intensiven Charakter. Selbst in einem mediterranen Jahrgang wie 2017 ist seine Ausgewogenheit unverkennbar. Die tanninhaltige Textur verbindet sich perfekt mit der Säure und sorgt für einen eleganten und anhaltenden Abgang.