



BRUNELLO DI MONTALCINO

La vendemmia 2008 è la 30° per questa nostra etichetta. Per noi una piccola grande storia di passione e di amore per la nostra terra e per il nostro vino. Un Brunello di grande carattere che avrà una lunga evoluzione in bottiglia. Grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del Brunello Etichetta Bianca di Casanova di Neri.

Vino Brunello di Montalcino
 Annata 2008
 Uva Sangiovese , a Montalcino denominato Brunello
 Vigneto Fiesole, Poderuccio e Podernuovo
 Vendemmia Raccolta manuale dal 27 settembre al 5 ottobre.
 Vinificazione Tavolo di selezione per i grappoli, diraspatura, tavolo di selezione per i chicchi.
 Riempimento dei tini di fermentazione per gravità.
 Fermentazione senza aggiunta di lieviti e e macerazione in tini tronco - conici aperti a temperatura controllata per 3/4 settimane
 Elevato in botti di rovere per 42 mesi circa e 6 mesi in bottiglia
 Produzione 3.000 da 375 ml, 59.669 da 750 ml e 500 da 1500 ml
 Lotto: L000
 Gradazione alcolica % 14
 Note di degustazione Rosso rubino con riflessi granati, sentori di marasca, viola mammola e frutti rossi. Grande finezza in bocca con un tannino ancora giovane ma di ottima qualità. Lungo, elegante e persistente. Servirlo ad una temperatura di 16°-17° aprendo la bottiglia qualche ora prima oppure decantarlo con delicatezza.
 Abbinamenti Carni rosse, cacciagione, brasati e formaggi stagionati.



Azienda Agricola Casanova di Neri di Giacomo Neri – Loc. Fiesole – 53024 Montalcino (SI) ITALIA
 Tel. +39 0577 834455 – Fax +39 0577 846177 – www.casanovadineri.com - info@casanovadineri.com

Pizzas. Jantar da Confraria SEAC em 17/07/2014 no Hugo Lange.