



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



BRUNELLO CERRETALTO CASANOVA DI NERI 2007



Sangiovese



Italien / Toskana



75cl, 15% Vol.



45603707



DOCG Brunello di Montalcino



97 James Suckling

CHF 198.00

Bereits seit 1978 produziert Casanova di Neri seinen Brunello mit dem weissen Etikett unverändert und mit unverwechselbarem Stil. Leidenschaft und Liebe für das Land projiziert das Weingut in diesen typischen Sangiovese. Das Weingut wählt die Trauben manuell aus, bevor sie die Beeren von den Stielen trennen.

Degustationsnotizen

Pasta, Ossobucco, Braten

Vinifikation

Die Mazeration der Farb- und Aromastoffe erfolgt durch häufiges Hinabdrücken des Tresterhutes in den Most. Dies alles passiert in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur über einen Zeitraum von 24 Tagen. Den Wein bauen sie über 43 Monate in Eichenholzfässern aus.

Charakter

Intensiven und kräftigen rubinroten Erscheinung. Die Nase trifft sofort auf eine vollreife Frucht von Kirsche, Brombeere und Blaubeere. Feine Würze, mineralische Nuancen, Lakritz, florale Anklänge und balsamische Noten komplettieren das Bukett. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und ausgewogen. Er frisch, saftig und elegant. Seine Tannine präsentieren sich geschmeidig, reif und gut integriert. Der Sangiovese überzeugt in Dichte, Struktur und Länge.

Terroir

Die Rebberge sind 25 Meter ü. M. Die Bodenbeschaffenheit ist Mergel.