



**ZWEIFEL**

1898



## BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino DOCG  
Casanova di Neri  
2007

 **56.00** 75cl

Das Weingut Casanova di Neri wurde 1971 gegründet, als Giovanni Neri ein weitläufiges Landgut im Gemeindegebiet von Montalcino erwarb. Über die Jahre hinweg wurde nach Grundstücken gesucht und dort Terrain erworben, wo exzellente Bedingungen für den Anbau grosser Weine herrschen. Der Wille einen hervorragenden Brunello di Montalcino hervorzubringen stand von Anfang an an erster Stelle. Heute besitzt die Winzerei insgesamt etwa 60 Hektar Rebfläche, die sich auf vier Weinberge in ganz unterschiedlichen Lagen aufteilt.

---

### Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen "Fiesole", "Poderuccio" und "Podernuovo" in Montalcino in der Provinz Siena, Toskana.

---

### Traubensorten

100% Sangiovese

---

### Vinifikation

Wird während 42 Monaten in Eichenfässern ausgebaut, danach 6 Monate Flaschenreifung

---

### Degustationsnotizen

Brombeeren, Himbeeren, Marascino Kirschen

---

### Geniessen zu

Wild, Fleischgerichten, reifem Käse

---

### Auszeichnungen

Wine Enthusiast 95/100

---