



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2005

Uva: 100% Sangiovese, a Montalcino denominato Brunello

Vendemmia: dal 4 al 12 ottobre 2005

Fermentazione e macerazione: 21 giorni.

Elevato in botti di rovere per 45 mesi

Imbottigliamento: luglio 2009

Bottiglie prodotte: 74020 750 ml - 253 1500 ml

Uscita in vendita: 07/01/2010

Alcool totale: 14,15%

Estratto secco: 31,70

Acidità totale: 5,95

Riconoscimenti:

92

90

Wine Spectator

The Wine Advocate



Falstaff

2004 - **91**

2004 - **91**

2004



2004 - **93**

2003 - **89**

2003



2001 - **91**

2000



1999 - **90**

1999



Il Brunello di Montalcino 2005 nasce nei nostri vigneti situati nel versante est di Montalcino ad un'altitudine che va dai 350 ai 480 metri slm. Viene affinato in grandi botti di rovere per 45 mesi. La vendemmia 2005 ha dato un Brunello di grande profondità ed eleganza. Ancora giovane è destinato a crescere molto negli anni.