



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2004

Cerretalto

Uva: 100% Sangiovese, a Montalcino denominato Brunello

Vendemmia: dal 2 al 21 Ottobre 2004

Fermentazione e macerazione: 27 giorni.

Elevato in botti di rovere per 29 mesi

Imbottigliamento: aprile 2007

Bottiglie prodotte: 26904 750 ml - 249 1500 ml - 48 3000 ml

Uscita in vendita: 07/01/2010

Alcool totale: 14,60%

Estratto secco: 33,50

Acidità totale: 5,98



Riconoscimenti:

98

96



96

Wine Spectator

The Wine Advocate



Falstaff

DUEMILAVINI

2004 - **98**
2003 - **93**
2001 - **100**
2000 - **93**
1999 - **95**
1997 - **97**
1995 - **95**

2004 - **96**

2001 - **93**
2000 - **91**
1999 - **93**
1997 - **88**

2004
2001
2000
1999
1997

2004 - **96**

2001 - **96**
2000 - **92**
1999 - **96**
1997 - **95**

2001
2000
1999
1997

Il BRUNELLO DI MONTALCINO CERRETALTO è ottenuto principalmente da un vigneto situato su un anfiteatro naturale sul torrente Asso e da una selezione rigorosa delle nostre migliori uve. Il particolare microclima, il terreno, la bassa produzione per pianta e la grande attenzione in cantina fanno sì che il Cerretalto sia un vino di grande carattere ed equilibrio. A conferma della unicità di questo vino il fatto che venga prodotto solo nelle vendemmie in cui la qualità delle uve viene giudicata estrema.