

*Casanova di Neri*

## Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata

**2008**

Uva: 100% Sangiovese, a Montalcino denominato Brunello

Vendemmia: dal 19 settembre al 9 ottobre 2008

Fermentazione e macerazione: 18 giorni.

Elevato in botti di rovere per 12 mesi

Imbottigliamento: 9,10 e 11 novembre 2009

Bottiglie prodotte: 55560 750 ml

Uscita in vendita: 17/11/2009

Alcool totale: 14,70%

Estratto secco: 32,80

Acidità totale: 6,10

Riconoscimenti:









**Wine Spectator** **The Wine Advocate**



**DUEMILAVINI**

2003 - **83**      2004 - **89**  
2002 - **86**      2002 - **87**  
2000 - **90**      2000 - **86**

2006   
  
2001   
2000 

2007   
2006   
2005   
2004   
2002   
2000 

Il nostro Rosso di Montalcino viene prodotto nei vigneti a sud della nostra azienda nel podere de "Le Cetine". Il particolare terreno, il microclima, la massima attenzione nella vigna ci consentono di produrre uve di Sangiovese uniche. Vino di carattere e personalità con il timbro di Casanova di Neri ci piace definirlo un "Brunello giovane". Si può bere fin dalla sua uscita o, conservarlo per alcuni anni, può dare buone soddisfazioni. Sugeriamo di berlo ad una temperatura di 16-18°, avendo cura di stapparlo una, due ore prima con i classici salumi toscani, paste al sugo, carni rosse alla brace, scottiglia e brasati.