



*Casanova di Neri*

## BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2005

# TENUTA NUOVA

Uva: 100% Sangiovese, a Montalcino denominato Brunello

Vendemmia: dal 27 settembre al 5 ottobre 2005

Fermentazione e macerazione: 23 giorni.

Elevato in fusti di rovere per 36 mesi

Imbottigliamento: dicembre 2008

Bottiglie prodotte: 59184 750 ml - 249 1500 ml - 99 3000 ml

Uscita in vendita: 07/01/2010

Alcool totale: 14,69%

Estratto secco: 33,40

Acidità totale: 5,95



Riconoscimenti:

**92**

**93**

**93**

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

2004 - 96	2004 - 93
2003 - 92	2003 - 92
2001 - 97	2001 - 92
2000 - 92	
1999 - 94	1999 - 92
1998 - 92	1998 - 87
1997 - 95	1997 - 86
1995 - 94	



2004	☞☞
2003	☞☞
2001	☞☞☞
2000	☞☞
1999	☞☞☞
1998	☞
1997	☞☞☞
1995	☞☞

**DUEMILAVINI**

2004
2003
2001
2000
1999
1998
1997
1995

**Falstaff**

2004 - 95
2003 - 93
2001 - 93
2000 - 92
1999 - 94
1998 - 90
1997 - 92

Nasce dai nostri vigneti a Sud di Montalcino nei poderi de "Le Cetine" e "PetradOnice" e da una nostra selezione massale di Sangiovese. Si presenta con una superba cremosità, avvolgente e complesso nei profumi, profondo nello spessore ma che riesce ad esprimersi in completa e saporita godibilità, come nello stile della nostra Azienda. Si appresta ad una lunghissima evoluzione nel tempo. Wine of the year 2006.