

Giovanni Neri Rosso di Montalcino, 2024

Casanova di Neri

ITALIE, TOSCANE, ROSSO DI MONTALCINO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
VINIFICATION	Sélection manuelle des raisins puis égrappage – par sélecteur optique. S'ensuit une fermentation spontanée sans levures ajoutées et la macération est facilitée par des pressurages fréquents. Le tout se déroule dans des cuves coniques en acier à température contrôlée pendant 18 jours.
ÉLEVAGE	13 mois en fût de chêne.

CODE SAQ
15624060

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
113.75 $

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Casanova di Neri est une propriété de 63 hectares de vignes répartie sur 7 vignobles située sur le territoire de Montalcino. Le soin et la passion dans le travail de la terre qui prend en compte les caractéristiques de la terre, le microclimat et la variété de raisin produit un vin unique, distinct qui exprime le terroir.