



# Tenuta Nuova, 2016

Casanova di Neri  
ITALIE, TOSCANE, BRUNELLO DI MONTALCINO

Domaine phare de Montalcino reconnu pour ses brunellos exceptionnels.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	100% Sangiovese Grosso
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	2,2 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	7 vignobles sur 63 hectares au total
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Les différents vignobles de Sangiovese sont situés dans la région de Montalcino, en Toscane
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Principalement composé de Galestro
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles au courant des mois de septembre et d'octobre. Sélection manuelle des raisins avant et après l'égrappage. Fermentation en cuves inox thermo-régulées durant 24 jours. Aucune levure artificielle n'est ajoutée.
<b>ÉLEVAGE</b>	36 mois en fûts de chêne. Puis, 12 mois en bouteilles.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rouge vif. Au nez, se présente un bouquet d'arômes est expressif et intense. Il dévoile des notes de cerise, de mûre, d'épices et de balsamique typique. La bouche se voit corsée, persistante et riche, avec tannins soyeux et une superbe longueur. Une belle combinaison d'élégance et de puissance.
<b>CONSOMMATION</b>	Parfait pour un osso bucco, un gratin de rigatonis aux poireaux et à la courge ou une salade de farro et de légumes grillés. Servir entre 16° et 17°C. Peut se conserver jusqu'à 25 ans suivant le millésime

**CODE SAQ**  
14730813

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
6 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
108.25 \$



## PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
99/100



WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)  
97+/100



VINOUS 96/100



WINE SPECTATOR  
95/100

## 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.