



White Label, 2017

Casanova di Neri
ITALIE, TOSCANE, BRUNELLO DI MONTALCINO

Domaine phare de Montalcino reconnu pour ses brunellos exceptionnels.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,2 g/l
SUPERFICIE	7 vignobles sur 63 hectares au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les différents vignobles de Sangiovese se situent à l'est de la région de Montalcino, en Toscane. Les vignes sont plantées entre 350 et 480 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Galestro
VINIFICATION	Vendanges manuelles au courant du mois d'octobre. Sélection manuelle des raisins avant et après l'égrappage. Fermentation spontanée sans ajout de levures artificielles. Macération en cuve inox thermo-régulées ouvertes et de forme conique pendant 23 jours.
ÉLEVAGE	43 mois en fûts de chêne usagés. Puis 6 mois en bouteilles avant la commercialisation.

CODE SAQ
14730792

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
73.25 \$



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.