

CASANOVA DI NERI ROSSO DI MONTALCINO



Produtor: Azienda Agricola Casanova de Neri

Safra	2014
País	Itália
Região	Toscana
Sub-Região	Montalcino
Volume	750ml
Uvas	Sangiovese Grosso
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	14%

Opinião dos Especialistas

"Cerejas doces, suculência irresistível e elegância. Um elegante Rosso di Montalcino."

90 PONTOS - Falstaff magazine

Produtor

A Azienda Agricola Casanova di Neri é um dos produtores mais respeitados da Itália. Sua história data de 1971, quando Giovanni Neri iniciou os trabalhos em uma propriedade familiar a leste da cidade de Montalcino. Em 1991 Giovanni passou o a vinícola para os cuidados do seu filho Giacomo, que foi o responsável pelo projeto de expansão da vinícola em busca dos melhores vinhedos da região. Até hoje a propriedade mantém as raízes familiares, é ainda administrada por Giacomo junto de seus filhos. Na história recente este produtor ficou muito famoso pelas altíssimas pontuações dos críticos, Wine Spectator atribuiu a nota perfeita de 100 pontos para a safra 2001 de Cerretalto e Robert Parker a mesma nota perfeita para a safra 2010 de Tenuta Nuova.

Descrição

O Rosso Casanova di Neri é feito com 100% Sangiovese, uva mais famosa da região. É chamado pelo produtor de "pequeno Brunello", dado sua semelhança com o Brunello de Montalcino, vinho mais famoso e antigo da casa. As uvas utilizadas na produção deste vinho são dos mesmos vinhedos onde se encontram as uvas utilizadas para a produção dos Brunellos, a principal diferença é tempo de envelhecimento em barrica, 17 meses do Rosso contra 43 meses do Brunello. Isso faz com que o Rosso seja mais leve, mais frutado e menos tânico do que o Brunello, e consequentemente é indicado para ser consumido mais jovem.