walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CASANOVA DI NERI, Toscane "IRROSSO" 2016

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter **91/100**

Digne ambassadeur de la province de Sienne, dans le sud Toscane, le domaine Casanova di Neri perpétue une tradition centenaire, offrant une variété de sols, d'expositions et de microclimats propice à l'expression du Sangiovese. Ces vins de haute qualité, maintes fois primés, possèdent chacun une personnalité à découvrir. CASANOVA DI NERI un domaine réputé pour ses Brunello di Montalcino ; le domaine à obtenu à plusieurs reprises la note de 100/100 par le célèbre guide Parker. Le style des vins est riche avec beaucoup de volume, des arômes de fruits rouges et floral, un bel équilibre et une finale parfaitement tendue. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection de Brunello di Montalcino.

Casanova Di Neri (Toscane, Italie)

La province de Sienne, en sud Toscane, est riche de 11 réserves naturelles : ce paradis pour les espèces protégées offre une diversité de sols, d'expositions et de microclimats propice à la viticulture. Fort de cet héritage naturel et d'une tradition centenaire, le domaine Casanova di Neri s'étend sur plus de 60 hectares, eux-mêmes subdivisés en 7 vignobles distincts : Pietradonice, Cetine, Cerretalto, Fiesole, Podernuovo, Poderuccio et Spereta.

Le domaine, fondé par Giovanni Neri en 1971, a été repris 20 ans plus tard par son fils Giacomo, qui perpétue une tradition d'excellence : médaille d'or à Bordeaux en 1986, vin de l'année 2006 du prestigieux magazine américain Wine Spectator ; autant de récompenses qui saluent un travail constant au service de la qualité.

Chacun d'eux possède ses particularités : du maquis méditerranéen pour le Cetine jusqu'au marronniers du Podernuovo, la variété s'exprime à la manière d'une promenade bucolique. Le caveau, partiellement enterré, permet le remplissage des cuves par gravité. Les chais, complètement enterrés, favorisent la vinification et le vieillissement grâce à une température et une hygrométrie constantes.

Parmi les 6 cuvées proposées aujourd'hui, nous accordons une mention particulière aux 2 Brunello (di Montalcino et Tenuta Nuova) : vieillis en barriques de chêne, ils sont le fruit d'une sélection rigoureuse, en 100% Sangiovese, qui leur confère élégance et finesse, avec un important potentiel de garde. Le Rosso di Montalcino et l'Ir Rosso ne sont pas en reste : plaisants et faciles à boire, ils possèdent un cachet

inimitable et constituent une belle entrée en matière pour qui veut découvrir la typicité des productions du domaine.

Le vin

The 2016 vintage is the perfect balance among elegance, opulence, structure and complexity. Winter was warmer than average with some rain in February while budding was regular during the first week of April. Flowering took place on the last week of May with sunnier days, following a mild summer with sporadic rainfall. Ripening process was slowly but consistent, also thanks to the big range between day and night temperatures right before harvest.

The 2016 vintage gave a very drinkable Irrosso but capable of developing in to a richer wine over the years. The high pleasantness is combined with balance, harmony and velvety tannins typical of all Casanova di Neri wines. The notes of cherry and violet prevail on small red fruits and balsamic hints while on the palate is a good balance between acidity and sweetness of tannins with a moderate alcoholic impact. Finish is tannins with a moderate alcoholic impact. Finish is bright and clean. Ready to drink but able to age in the bottle for some years according to our philosophy. (Giovanni Neri, commentaires de dégustation)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% sangiovese
- **Pays :** Italie
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en septembre 2016, sélection manuelle des raisins avant et après égrappage, fermentation spontanée sans ajout de levure chimique. Fermentation avec contrôle des températures durée 13 jours.
- **Elevage :** Élevage en fûts 15 mois
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2019 et 2025
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse