walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CASANOVA DI NERI, Brunello di Montalcino "TENUTA NUOVA" 2013

75cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino

La note by Christian Walter **98/100**

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 est 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 (Italie, Toscane)

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

Tenuta Nuova is a pioneering and visionary vineyard project emboding the belief and passion of Casanova di Neri. Tenuta Nuova means new property; Tenuta Nuova is a place where nobody planted Sangiovese before; Tenuta Nuova is the will of Casanova di Neri to produce a powerful yet drinkable Brunello with a high ageing potential. The project began with the study of varied local microclimates and their optimal exposures. Through a cautious and passionate research Casanova di Neri has used the most sophisticated scientific investigations to determine the clones, rootstocks, cultivation practices, plant Neri has used the most sophisticated scientific investigations to determine the clones, rootstocks, cultivation practices, plant density per hectare and every possible particular to obtain excellent Sangiovese grapes.

At first sight, Tenuta Nuova 2013 already shows its potential from the bright red color. The bouquet is very expressive and intense, with notes of young red fruit, blackberry and the typical balsamic. In the mouth is full body, persistent and rich, with silky tannins and a superb lenght. A combination of elegance and power, it should be opened at least 2 hours in advance or alternatively decanting gently. (Giovanni Neri, commentaires de dégustation)

Casanova di Neri's 2013 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova is celebrating its 20th anniversary (1993-2013), and a special gold-label edition of the wine was made to commemorate this important milestone. This is a bold and expressive Brunello that displays tightly knit aromas of Morello cherry, spice, leather and balsam herb that are the building blocks of the most beautiful Brunellos that come to mind. The Casanova di Neri house style implies a modern and sophisticated approach for sure. But the inner spirit and texture of Sangiovese is so fine and polished in its natural state that it hardly matters. The personality of the grape shines through with a loud and confident voice. (Guide Parker, millésime 2013, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97/100
- **Cépage :** 100% sangiovese
- **Pays :** Italie
- **Appellation principale :** DOCG Brunello di Montalcino
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange manuelle du 24 septembre au 7 octobre 2013, sélection manuelle des raisins avant et après égrappage, fermentation spontanée sans ajout de levure chimique. Fermentation avec contrôle des températures durée 24 jours.
- **Elevage :** Élevage en fûts 36 mois
- **Millésime :** 2013
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2040
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé