ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# CASANOVA DI NERI TENUTA NUOVA 2018 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 15° 3L




**3l**

**Fabricant**
Casanova di Neri

**Titre alcoométrique**
15 %

**Cépage**
Sangiovese

**Processus de fabrication**
Les raisins pour le Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Nuova de Casanova di Neri sont vendangés à la main et ensuite rigoureusement sélectionnés, où seuls les raisins les plus mûrs et les plus sains sont pris. La fermentation alcoolique se fait ensuite à température contrôlée avec des levures naturelles pendant environ 24 jours. Après un pressurage doux, on procède à la fermentation malolactique et à l'élevage en barriques françaises pendant 36 mois.

**A boire jusqu'au**
2028

**550.00**
(y compris la TVA)