

# Casanova di Neri, Brunello Cerretalto 2008



En af verdens absolut bedste Brunelloer, fra Casanova di Neris bedste mark. Unik. Vinen bliver først frigivet efter 6 år på lager i vinkælderen. Vil udvikle sig med en finesse og elegance i særklasse. Casanova siger selv at lageringspotentialer er ekstremt. Alt er lavet for at optimere kvaliteten. Det er de absolut bedste druer, alt er håndhøstet og håndsorteret. Vinieret bruger ingen pumber, men udelukkende tyngdekraften, så alt forgår så nænsomt som muligt. Fadlagret 31 måneder og derefter 30 måneder på flaske. Falstaff Magazine 96 /100 James Suckling 96 /100 Luca Gardini 96 /100 2014 to 2018 Vinum Wine Magazine 18 /20 2017 to 2024

Passer godt til



Drue:  
Sangiovese

Servering:  
16-18 grader

Gemnepotentiale:  
2030

Alkohol:  
15 %

Anmeldelser:

96 Point

Falstaff

96 Point

James Suckling

Pr. fl.

2.499,-

Pr. fl. v/køb af 3 fl.

1.695,-

Tilbud ender: 31-01-2022