



CASANOVA DI NERI

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, Montalcino
ROZLOHA VINIC: 63ha (99 % červená, 1 % bílá)
ROČNÍ PRODUKCE: 230.000 lahví
VÝNOSNOST: 40 až 50 hl/ha
PODLOŽÍ: Galestro, hlína s většími kameny
ODRŮDY: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino, Vermentino, Grechetto
TOP VÍNO: Brunello di Montalcino „Cerretalto“ a „Tenuta Nuova“
TECHNOLOG: Giacomo Neri

KONTAKT: Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI
WEB: www.casanovadineri.it

Vinařství Casanova di Neri bylo založeno v roce 1971 Giovannim Neri, od roku 1991 jej vede jeho syn Giacomo (viz foto). Hospodaří na sedmi vinicích: Fiesole, Poderuccio, Podernuovo, Le Cetine, Pietradonice, Cerretalto a Speret, celkově na 63 ha. Nejvysázenější odrůdou je samozřejmě místní Sangiovese, dělá ale také Cabernet Sauvignon a jedno bílé z odrůd Vermentino a Grechetto.

Celé vinařství se nachází v podzemí. V třech patrech putují hrozny gravitačně až do výsledné podoby, která respektuje tradici a zároveň dává prostor inovativním metodám. V minulosti dělali vína hodně extraktivní, čímž slavili úspěchy spíše na zahraničních trzích (USA). V současnosti se ale vracejí k více evropskému pojetí.

Jejich vína jsou díky mikroklimatům na jednotlivých vinicích odlišná a každý si tak může vybrat styl, ke kterému má blíže: čtyři různá Brunello (základní, Figuranti, Tenuta Nuova a Cerretalto), Rosso di Montalcino, Petradonice (100 % Cabernet Sauvignon), Ir Rosso Sant'Antimo (Sangiovese + Colorino) a Bianco.

Kromě vína pěstují na 20 ha také olivovníky, z nichž vyrábějí výborný panenský olej lisovaný za studena.



Červená vína

Brunello di Montalcino „Cerretalto“ DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 390 m. n m.; východní expozice v přírodním amfiteátru; galestro, aluviální půdy s kamením a vysokým obsahem železa a magnézia

Vinifikace: Ruční sběr, striktní selekce hroznů (vyrábí se pouze v letech absolutní zralosti hroznů), odstopkování, striktní selekce jednotlivých bobulí. Hrozny putují gravitací do otevřených konických ocelových tanků, kde kvasí na kvasinkách z vinice; postfermentační macerace probíhá při kontrolované teplotě další 3 až 4 týdny. Následně víno zraje 31 měsíců v dubových sudech a dalších 30 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2010 - **99**, 2008 – **94**, 2007 - **94**; James Suckling: 2008 - **94**, 2007 - **97**

Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“ DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 300 až 380 m. n m.; galestro

Vinifikace: Ruční sběr, striktní selekce hroznů, odstopkování, striktní selekce jednotlivých bobulí. Hrozny putují gravitací do otevřených konických ocelových tanků, kde kvasí na kvasinkách z vinice; postfermentační macerace probíhá při kontrolované teplotě další 3 až 4 týdny. Následně víno zraje cca 30 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2011 - **95**, 2009 - **92**, 2008 - **92**, 2007 - **95**; James Suckling: 2008 - **94**, 2007 - **97**

Brunello di Montalcino DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 300 až 380 m. n m.; galestro s hlínou

Vinifikace: Ruční sběr, striktní selekce hroznů, odstopkování, striktní selekce jednotlivých bobulí. Hrozny putují gravitací do otevřených konických ocelových tanků, kde kvasí na kvasinkách z vinice; postfermentační macerace probíhá při kontrolované teplotě další 3 až 4 týdny. Následně víno zraje cca 42 měsíců v dubových sudech a dalších 6 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2010 - **96**; James Suckling: 2010 – **96**; Wine Spectator: 2010 - **94**

Rosso di Montalcino DOC

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 300 až 380 m. n m.; galestro, hlína, kamení

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, selekce jednotlivých bobulí. Hrozny putují gravitací do otevřených konických ocelových tanků, kde kvasí na kvasinkách z vinice; postfermentační macerace probíhá při kontrolované teplotě další 2 až 3 týdny. Následně víno zraje cca 15 měsíců v dubových sudech.

