

# Portrait

## Portrait

### Casanova di Neri



Giacomo Neri

Der landwirtschaftliche Betrieb «Casanova di Neri» wurde 1971 von Giovanni Neri gegründet. Der erste Jahrgang für den Brunello war 1978 und für den Brunello Tenuta Nuova 1993. Jahr für Jahr wurden weitere Rebflächen gekauft, die Neri für geeignet hielt, um Trauben bester Qualität zu erhalten. Heute beträgt die Gesamtfläche des Betriebes 399 ha, davon sind 55 ha Weinberge. Die Rebflächen unterteilen sich in fünf verschiedene Parzellen in Montalcino. Gleichzeitig mit der qualitativen Steigerung der Trauben, erfolgte eine immer grössere Sorgfalt und Pflege im Weinkeller, inklusive der Nutzung von Holzfässern unterschiedlicher Herkunft und Grösse. Im Jahre 2005 wurde zudem der neue moderne Keller fertiggestellt, komplett unterirdisch und mit natürlicher Belüftung.

Heute gehört Giacomo, der Sohn von Giovanni Neri, zu den führenden Brunello-Produzenten. Vor allem in den letzten Jahren erlangte das Weingut durch hohe Bewertungen und Lobeshymnen der internationalen Kritiker Berühmtheit, weshalb der Exportanteil inzwischen 55% beträgt. Im Portfolio von Casanova di Neri befinden sich sechs Weine: Drei Brunellos (Basis-Brunello, Tenuta Nuova und Cerretalto), Rosso di Montalcino, Rosso di Casanova di Neri und der Pietradonice aus Cabernet Sauvignon.

Der Basis-Brunello stammt aus den Weingärten (gepflanzt 1971–1985) direkt um den Keller und überzeugt durch seine Konstanz, Struktur, Feinheit und Eleganz. Aus den besten Lagen im Süden (gepflanzt 1986–1995) gewinnt Neri den Tenuta Nuova. Er präsentiert sich jeweils etwas moderner, dabei aber kraftvoll, vielschichtig, ausgewogen und langanhaltend.

Gesamtfläche: 55 ha

Rebbestand: 50 ha Sangiovese/Brunello  
3,5 ha Cabernet Sauvignon  
1,5 ha Colorino

Vinifikation Brunello di Montalcino: je nach Jahr 100% Abbeeren bis Ganztraubenpressung; alkoholische und malolaktische Gärung je nach Jahr im Stahltank oder Holz; ca. 36 Monate Ausbau in 3600l–8600l slawonischen Eichenfässern; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) ca. 1 Jahr Flaschenreifung.

Vinifikation Brunello di Montalcino Tenuta Nuova: je nach Jahr 100% Abbeeren bis Ganztraubenpressung; alkoholische und malolaktische Gärung je nach Jahr im Stahltank oder Holz; 24–30 Monate Ausbau in 600l Eichenfässern, je nach Jahrgang variierender Neuholzanteil; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) mindestens 1 Jahr Flaschenreifung.



Aussicht von Casanova di Neri auf die direkt um den Keller gelegenen Weingärten.