



## IBBIANCO di Casanova di Neri 2016

O Casanova di Neri Ibbianco é um vinho branco com bastante personalidade, surgiu de um experimento feito pelo produtor tentando extrair o máximo de qualidade das melhores vinhas que julgou ter em suas propriedades para este tipo de vinho. As uvas escolhidas foram Vermentino e Grechetto. A primeira safra deste vinho foi colhida em 2011, e após o primeiro engarrafamento foi possível ver como o produtor conseguiu níveis de excelência nestas duas uvas, fazendo um fabuloso vinho com muita personalidade, valorizando principalmente a qualidade e as características das uvas. O produtor e alguns especialistas chamam o Ibbianco de “a versão toscana do branco Italiano”. Todos processos produtivos seguem a mais alta qualidade comum no Casanova di Neri, a seleção das uvas é manual, a fermentação ocorre espontaneamente sem adição de leveduras, em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada por 12 dias.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipos** Branco

### Terroir

**País** Itália

**Região** Toscana/Montalcino

**Produtor** Azienda Agricola Casanova di Neri

**Safra** 2016

### Elaboração

**Uva** Vermentino com corte de Grechetto

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Amadurecimento** Cubas de aço inox com controle de temperatura para manter o frescor

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Amarelo palha com reflexos em ouro claro

**Olfativo** Frutas brancas tropicais, abacaxi, Pêra, lichia, lima e melão

**Gustativo** Corpo médio, frutado, ótima acidez, complexo, gastronômico e final de boca muito persistente.

**Harmonização** Peixes leves grelhados, frutos do mar, aperitivos, queijo de cabra, piscina, verão

### Do Produtor

Fundada em 1971 por Giovanni Neri, que com grande visão e paixão entendeu o grande potencial vinícola do território de Montalcino. Ele passa nas mãos de seu filho James em 1991. A produção começou no leste de Montalcino e depois expandiu-se para outros locais. Em primeiro lugar, a vinha de Cerretalto, onde, além de um terroir único inserido em um anfiteatro natural na torre Asso, na vinha antiga, há também um Sangiovese diferente dos outros, com cachos pequenos e escassos, dos quais foi obtida uma seleção de massa, posteriormente utilizada para nossos outros vinhedos, em particular a Tenuta Nuova. Segue a aquisição de Le Cetine, Pietradonice e depois Podernuovo. A primeira colheita de Brunello foi em 1978 e a do Ibbianco em 2011. Obteve nestes anos prêmios excepcionais dos mais altos críticos do mundo do vinho. Salute!!

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 6/8º

**Estimativa de Guarda** Pronto