



Casanova di Neri

IBBIANCO

Toscana IGT



ANNATA	2019
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE	60% Vermentino, 40% Grechetto
NOTE DI GIOVANNI NERI	Giallo brillante con riflessi dorati, al naso predominano le note di macchia mediterranea sulle quali svetta la salvia, seguite da frutti esotici come il mango. Al palato è tangibile la generosità di una grande annata come la 19, che si contrappone ad una sostenuta acidità. Il finale è fresco ed elegante. Servire alla temperatura consigliata per esaltarne la croccante vitalità.
NOTE DELL'ANNATA	L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, seguito da una primavera fresca e da un maggio con temperature al di sotto della media e con elevata piovosità. I mesi estivi sono stati caldi e asciutti, con precipitazioni abbondanti negli ultimi giorni di luglio che hanno consentito alla maturazione di completarsi al meglio.
VENDEMMIA	Manuale, 16 Settembre.
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve prima e dopo la sgrappolatura. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti in tini in acciaio a temperatura controllata per 12 giorni.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5°
LOTTE DI PRODUZIONE	L220
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 -10°