



Casanova di Neri

IRROSSO

Toscana IGT



NOTE DI GIOVANNI NERI

Annata di grande eleganza e freschezza, contraddistinta dalla solita grande beva e piacevolezza di ogni Irrosso di Casanova di Neri. Alla vista si presenta con il solito rosso rubino violaceo, intenso ed acceso. Al naso prevalgono i piccoli frutti rossi intensi, seguiti da note speziate ed una grande armonia aromatica. Al palato è morbido e con un'ottima struttura tannica, avvolgente e di grande bevibilità.

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2018 è stata contraddistinta da un inverno con temperature rigide che ha portato ad un ritardo del germogliamento di circa una settimana rispetto alla media delle annate precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti soprattutto nel mese di maggio e nell'ultima settimana di questo mese è avvenuta la fioritura. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte in giugno e luglio senza mai raggiungere picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra giorno e notte prima della vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA

2018

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

Manuale a Settembre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

ACIDITÀ TOTALE

5,50

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici aperti in acciaio a temperatura controllata per 13 giorni.

ESTRATTO SECCO (g/l)

31,4

LOTTI DI PRODUZIONE

820

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°