



Casanova di Neri

IRROSSO

Toscana IGT



ANNATA	2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE	Sangiovese
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.
VENDEMMIA	Manuale a Settembre.
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve prima e dopo la diraspatura. 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.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	15 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14°
ESTRATTO SECCO	29,8
ACIDITA' TOTALE	5,50
LOTTE DI PRODUZIONE	L820
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

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.