



*Casanova di Neri*

## IRROSSO

Toscana IGT



<b>ANNATA</b>	2018
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Toscana IGT
<b>VARIETÀ DELLE UVE</b>	Sangiovese
<b>NOTE DI GIOVANNI NERI</b>	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.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale a Settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	15 mesi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	29,8
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,50
<b>LOTTE DI PRODUZIONE</b>	L820
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	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.