



Casanova di Neri

IRROSSO Toscana IGT

**ANNATA**

2021

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

NOTE DI GIOVANNI NERI

Irrosso di Casanova di Neri si contraddistingue ancora una volta per la sua inconfondibile piacevolezza e la sua pronta e grande beva. Alla vista è rosso rubino violaceo, intenso ed acceso. Al naso si distinguono note speziate e piccoli frutti rossi intensi. Al palato la sua ottima struttura tannica, avvolgente e di grande bevibilità, è in armonia con la sua bellissima morbidezza.

VENDEMMIA

Manuale a Settembre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

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/lt)

30,5

ACIDITÀ TOTALE

5,36

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°