

**ANNATA**

2015

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I tannini setosi si sviluppano ricchi in bocca, raffinati e senza alcuno spigolo. Finale prolungato e di intensa piacevolezza.

Di elegante immediatezza ma capace di evolvere in bottiglia per alcuni anni per dare ancora maggiori soddisfazioni secondo la filosofia di Casanova di Neri.

VENDEMMIA

Manuale ad Ottobre.

VINIFICAZIONE

Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 18 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi in botte

GRADAZIONE ALCOLICA

14°

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2015 rappresenta la sintesi perfetta tra generosità, opulenza, struttura e complessità. Il susseguirsi di una mite primavera e una calda e potente estate ha permesso un'esaltazione massima di freschezza e un'intensificazione delle note di frutta rossa.

ACIDITA' TOTALE

5,8

LOTTI DI PRODUZIONE

L417

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°

ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

ESTRATTO SECCO

29,70