



Casanova di Neri

Rosso di Montalcino

Casanova di Neri DOC



NOTE DI GIOVANNI NERI

GENEROSITÀ E PIACEVOLEZZA.

Annata molto generosa, piacevole e di grande beva già in giovinezza. Il rosso di Montalcino 2019 si presenta alla vista con un colore rosso vivo e intenso. Al naso sprigiona sentori di frutti di bosco, sui quali svettano ciliegia e lampone. Al palato è seducente, ricco e pieno, in piena sintonia con la 2019. Il finale sapido ed equilibrato è ben sorretto da un'acidità che lascia presagire una lunga vita.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

ANNATA

2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale nella prima settimana di Settembre.

ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi in botte

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,7

LOTTI DI PRODUZIONE

L920

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

ESTRATTO SECCO

29,5