



# Casanova di Neri

## Rosso di Montalcino



### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.

### ANNATA

2020

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

### VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

### NOTE DI GIOVANNI NERI

Annata di grande equilibrio. Alla vista si presenta rosso vivace e brillante. Al naso spiccano i frutti rossi come la ciliegia e l'amarena. In bocca si presenta ricco ed elegante, con una fitta trama tannica ed un finale persistente e piacevole. Si lascia godere già da subito ma sarà all'apice tra qualche anno.

### VENDEMMIA

Manuale nella prima settimana di Settembre.

### ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

12 mesi in botte

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°

### 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.

### ESTRATTO SECCO (g/lt)

28,4

### ACIDITÀ TOTALE

5,39

### LOTTI DI PRODUZIONE

921

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°