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°