Casanova di Neri

Rosso di Montalcino

NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA
2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETA' DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI
Il Rosso di Montalcino 2018 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 2018. Il finale sapido ed equllibrato è ben sorretto da un'acidità che lascia presagire una lunga vita.
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.
ESTRATTO SECCO (g/lt)
29,5
ACIDITÀ TOTALE
5,7
LOTTI DI PRODUZIONE
120
TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 17°