



Casanova di Neri

Rosso di Montalcino



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

ANNATA

2021

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Rosso di Montalcino 2021 si presenta con un colore rosso intenso e vivace. Al naso vi è una grande concentrazione di frutta rossa giovane, seguita da spezie e ciliegia. In bocca è rotondo, avvolgente e pieno. Il finale è dolce e fruttato, bilanciato da un'acidità presente che lascia presagire ad un radioso futuro.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2021.

ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

12 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)

32

ACIDITÀ TOTALE

5,22

LOTTI DI PRODUZIONE

922

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°