Rosso di Montalcino

Casanova di Neri DOC

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da temperature basse e dalla quasi assenza di precipitazioni. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile , in media con le annate precedenti. La primavera è proseguita con temperature sopra la media che hanno favorito lo sviluppo vegetativo ed una fioritura precoce. Maggio e giugno sono stati asciutti con temperature classiche estive. Le piogge arrivate a fine luglio e agosto hanno consentito alle viti di portare a termine la maturazione in modo equilibrato e costante. La vendemmia è iniziata la prima decade di settembre.

ANNATA
2022
DENOMINAZIONE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
Sangiovese 100%
NOTE DI GIOVANNI NERI
Il Rosso di Montalcino 2022 si manifesta con un bellissimo rosso giovane e vivace. All'olfatto è piacevolmente fruttato , con piccoli frutti rossi e spezie. Al palato è raffinato e rotondo , i tannini sono in perfetto equilibrio con l'acidità. Tutte queste caratteristiche danno vita ad un Rosso di Montalcino di grande finezza e complessità.
VENDEMMIA
Manuale, nei primi dieci giorni di Settembre.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
8 mesi in botte
GRADAZIONE ALCOLICA
14%

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
5,31
LOTTI DI PRODUZIONE
1123
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
30,9