



Casanova di Neri

Casanova di Neri



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/l)

30,9