Casanova di Neri

Rosso di Montalcino

NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Rosso di Montalcino 2023 si presenta con un colore rosso rubino vivace e giovane. Al naso è estremamente espressivo, floreale e intrigante.
Il suo bouquet rivela netti sentori di piccoli frutti rossi seguiti da sfumature di tabacco e spezie dolci. Al palato è fine e delicato, figlio di un'annata fresca che gli conferisce un equilibrio e una bevibilità sorprendenti.
Finale setoso e avvolgente.

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2023 è iniziata con un inverno relativamente mite, con precipitazioni inferiori alla media. La primavera ha determinato un leggero anticipo nella ripresa vegetativa ma il successivo ritorno delle basse temperature ha moderato lo sviluppo delle viti. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da abbondanti piogge che hanno permesso l'accumulo di importanti riserve idriche e favorito la regolare crescita della vegetazione. I mesi estivi sono stati caldi e asciutti, senza raggiungere picchi estremi. Pertanto, la maturazione delle uve è stata lenta e costante. La vendemmia è iniziata la terza settimana di settembre.

ANNATA
2023
DENOMINAZIONE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
Sangiovese 100%
VENDEMMIA
Manuale, nei primi dieci giorni di Settembre.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5%
ESTRATTO SECCO (g/lt)
30,9

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
924
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com