Casanova di Neri

Rosso di Montalcino



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2024 si è contraddistinto per temperature miti e precipitazioni nella media. La primavera è stata particolarmente piovosa ; questo ha generato una crescita vegetativa regolare ma meno rapida , portando ad un germogliamento nella norma e ad una fioritura ritardata rispetto alla media degli anni precedenti. Giugno , luglio e agosto sono stati caratterizzati da temperature elevate e assenza di precipitazioni. L'arrivo delle piogge e poi un calo delle temperature in settembre ha favorito un rallentamento nell'accumulo di zuccheri ed una ottimale conclusione della maturazione fenolica, portando ad una vendemmia iniziata nella terza decade di settembre e conclusa a ottobre inoltrato.

ANNATA
2024
DENOMINAZIONE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
Sangiovese 100%
NOTE DI GIOVANNI NERI
Di coloro rosso giovane e vivo , figlio di una annata fresca e di grande finezza, il rosso di montalcino 2024 esprime al naso sentori di frutta rossa fresca e note floreali. Al palato si presente ampio e godibile , ricco ed elegante , con una fitta trama tannica ed un finale persistente e piacevole.

VENDEMMIA
Manuale, nei primi dieci giorni di Settembre.
GRADAZIONE ALCOLICA
13%
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32,8

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
6,30
LOTTI DI PRODUZIONE
126
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

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