Casanova di Neri

PIETRADONICE Toscana IGT



Dai nostri vigneti e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il Pietradonice, un vino di spiccato carattere e marcata personalità. Il Cabernet Sauvignon viene forgiato dalla forza del territorio, dall'attento lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina: un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio. La vendemmia 2000 è stata la prima prodotta e il nome, Pietradonice, è legato al terreno particolarmente ricco di questa pietra

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni.
La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo. Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante.. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge.
Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media.
Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.

ANNATA
2017
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
100% Cabernet Sauvignon
NOTE DI GIOVANNI NERI
Colore rosso rubino scuro, giovane ed intenso. Al naso grande complessità, esprime sentori di inchiostro, frutta rossa potente e allo stesso tempo complessa. La trama tannica è fitta e consistente, setosa e rotonda, il finale è di rara persistenza , lasciando presagire una notevole potenzialità di invecchiamento.
VENDEMMIA
Manuale nell'ultima settimana di Settembre.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
18 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA
15°

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
5,78
LOTTI DI PRODUZIONE
1219
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
38,9