



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



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.
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.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	18 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	1,9
ACIDITA' TOTALE	5,45
LOTTE DI PRODUZIONE	1219
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

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.